

Streuselteig Grundrezept

Ein schneller Streuselteig, der ganz einfach zubereitet ist und wunderbar zu Obst- und Käsekuchen oder Hefengebäck passt.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 30 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Streuselteig:

300 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

200 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

etwa 800 - 1000 g Äpfel, Aprikosen, Pflaumen oder anderes Obst nach Wahl

Wie bereite ich ein Grundrezept für Streuselteig zu?:

1 Vorbereiten:

Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Streuselteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Gut die Hälfte der Streusel auf dem Boden verteilen und mit einem Esslöffel zuerst einen kleinen Rand andrücken. Dann die Streusel zu einem festen Boden andrücken. Den Teighoden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und Streuselboden vorbacken.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 12 Min.



3 Füllung vorbereiten:

Äpfel schälen, achteln und in kleine Stücke schneiden. Aprikosen oder Pflaumen (oder ein anderes Obst) waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

4 Füllung und Streusel verteilen:

Die Springform auf einen Kuchenrost stellen und den Streuselboden 5 Min. abkühlen lassen. Vorbereitetes Obst auf den Boden legen und nach Belieben mit etwas (Zimt-)Zucker bestreuen. Übrige Streusel gleichmäßig auf dem Obst verteilen und den Streuselkuchen fertig backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

- 5** Den Streuselkuchen etwa 15 Min. in der Springform auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann mit einem Messer den Rand des Kuchens vorsichtig lösen und den Springformrand entfernen. Boden vom Springformboden lösen, aber den Kuchen darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das passende Rezept zum Titelbild ist unter ["Kirsch-Streusel-Kuchen"](#) zu finden.
- Der Streuselteig reicht als Boden und Belag für eine Springform mit Ø 26 cm. Als Füllung kann auch beliebiges anderes Obst verwendet oder eine Käsekuchenmasse auf den Boden gefüllt werden. Streusel auf der Füllung verteilen und Streuselkuchen backen.
- Die Menge an Zutaten für den Streuselteig reicht aus, um einen Obstkuchen auf dem Blech als leckeren und schnellen Streuselkuchen backen.
- Der Streuselteig lässt sich mit etwas gemahlenem Zimt, 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronen- oder Orangenschale oder 1 EL Kakao verfeinern.

