

Streuselkuchen

Johannes Lampel

31. Oktober 2005

Zutaten:

- Teig:
 - 100g Butter
 - 75g Zucker
 - $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
 - 250ml Milch
 - 500g Weizenmehl
 - 1 Prise Salz
 - geriebene Zitronenschale
- Streusel:
 - 250g Butter
 - 250g Zucker
 - 500g Mehl
 - Vanille

Zubereitung: Milch lauwarm erhitzen, mit 1TL Zucker und Hefe vermischen und so lange stehen lassen bis die Hefe schäumt. Dann Hefemilch mit der geschmolzenen Butter und den restlichen Zutaten durchkneten und bis ca. doppelte Größe aufgehen lassen. Den Teig auf dem Blech ausrollen und abdecken. Während der Teig auf dem Blech weiter geht, die Butter für die Streusel schmelzen, gut mit dem Zucker und der Vanille vermischen, das Mehl dazugeben und gut vermischen sodass streusel von 5-10mm Größe entstehen - das geht am schnellsten wenn man dazu einen Mixer verwendet, aber nur kurz, damit die Streusel nicht zu klein werden. Die Streusel auf dem Boden verteilen und das Ganze bei ca. 190°C 30 Minuten backen.