

Lagerkochbuch.ch



Streuselkuchen

von valeriediemi@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/1596591266914632/Streuselkuchen.html>

3 dl Milch

1.0 g Hefe Würfel!

Für den Hefeteig die Hefe zerbröckeln und in der lauwarmen Milch verrühren, bis es eine "Hefemilch" gibt. Zugedeckt an einem warmen Ort 10 Min. gehen lassen.

500 g Mehl

Dann das Mehl in eine große Schüssel geben. Den Zucker, das Öl und 1 Prise Salz dazugeben. Die "Hefemilch" zufügen und mit dem Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Größe gehen lassen (ca. 60 Min.)

Noch einmal kneten, ca. 10 Min. zugedeckt ruhen lassen und dann ausrollen. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech auslegen. Jetzt noch einmal ca. 20 Min. gehen lassen (zugedeckt, damit keine Haut entsteht).

100 g Zucker

1.0 dl Sonnenblumenöl

1.0 Prise Salz

400 g Mehl

für Streusel

250 g Zucker

250 g Butter

Den Hefeteig vorsichtig mit Wasser bestreichen und jetzt die Streusel gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Backofen jetzt anstellen. In dieser Zeit kann der Teig noch einmal gehen.
Bei 180 °C Heißluft, vorgeheizt, 30 Minuten backen. Bei Ober- und Unterhitze 200 °C.