

Streuselkuchen

Zutaten für ein Blech

- 700 g Mehl
- 20 g Hefe
- 240 g Zucker
- 350 g Butter
- 1 Ei
- 125 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 2 Päckchen Vanillezucker



Zubereitung

1. Milch vorsichtig erwärmen, mit 40 g Butter und Ei verquirlen, Hefe darin auflösen
2. Aus der Flüssigkeit und 250 g Mehl, 40 g Zucker und Salz einen glatten Teig kneten
3. Mehl zugeben, bis der Teig nicht mehr klebt
4. Mit den Händen Luft einkneten
5. Eine Stunde abgedeckt gehen lassen
6. Derweil aus 450 g Mehl, 300 g Butter, 200 g Zucker und Vanillezucker Streusel kneten
7. Teig nochmal kneten, ausrollen, mit Butter bestreichen und Streuseln belegen
8. Alles nochmal eine halbe Stunde abgedeckt gehen lassen
9. Bei ca. 150 Grad Celsius 15 bis 25 Minuten backen