

Streuselkuchen

Description

Für 1 Backblech

Teig:

150 g Butter

250 g Zucker

4 Eier

300 g Mehl

2. gestr. TL Backpulver

Streusel:

350 g Mehl

250 g Zucker

2 Vanillezucker

250 g Butter

default watermark

(Guss: 100 ml Sahne mit etwas Zucker)

Teig:

Butter schaumig rühren, Zucker und Eier dazu geben. Mehl und Backpulver vermischen, sieben und nach und nach hinzugeben. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Streusel:

Mehl in Sieb sieben, mit Zucker und Vanillezucker vermischen. Butter stückchenweise einkneten. Streusel auf den Teig verteilen.

Kuchen bei 200°C (Umluft 180°C) etwa 25 min. backen.

Sahne mit Zucker verrühren und auf den noch heißen Kuchen tropfen.

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin