

WW Schneller Streuselkuchen

Description

Für 16 Stücke
150 g Zucker (10 P.)
4 Eier (8 P.)
200 g Mehl (10 P.)
2 TL Backpulver
2 TL abger. Schale 1 Zitrone

Für die Streusel:
80 g Halbfettmargarine (8 P.)
140 g Mehl (7 P.)
75 g Zucker (5 P.)
1 TL Zimtpulver

Zubereitung:

1. Zucker mit Eiern schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Zitronenschale mischen und in die Zucker-Ei-Mischung unterheben. Teigmasse in eine mit Backfolie ausgelegte Springform (28 cm) geben.
2. Margarine mit Mehl, Zucker und Zimt zu Streuseln verkneten. Die Streusel auf dem Teig verteilen und Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Gas: Stufe 2, Umluft: 160°C) auf mittlerer Schiene ca. 20 bis 25 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Backzeit: ca. 25 Minuten

Pro Stück: 3 P.

Category

1. WW-Rezepte

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin