

Bierkuchen mit Streuseln

Kategorien: Kuchen
Zutaten für: 1 Rezept

| | | | |
|-----|-------|------------|--------------|
| 625 | Gramm | Mehl | |
| 1/2 | Teel. | Zimtpulver | |
| 400 | Gramm | Zucker | |
| 275 | Gramm | Butter | |
| 3 | | Ei(er) | |
| 2 | Teel. | Backpulver | |
| 500 | ml | Bier | |
| | | Evtl. | Rosinen |
| | | Fett, | für die Form |

Anleitung:

Springform (26cm) ausfetten, Backofen auf 180 Grad vorheizen. Nur den Boden mit Backpapier auslegen.

Für die Streusel 125 g Mehl, 125 g Butter, Zimt und 125 g Zucker mischen. Mit den Händen zu einer bröseligen Masse verkneten. Restliche Butter und übrigen Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier zugeben. Mehl und Bier unter die Masse rühren. Teig in die Form füllen. Bröselmasse über den Teig streuen.

Kuchen etwa 1 Stunde 50 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!).

Nach Belieben kann man 120 g Rosinen unter den Teig mischen.

Zubereitungszeit: 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P. : keine Angabe