

Streusel - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

250	Gramm	Mehl
20	Gramm	Hefe
1	Essl.	Milch
60	Gramm	Butter
5	Essl.	Milch
60	Gramm	Zucker
1	Schuss	Salz
2		Eier

FÜR DIE STREUSEL

80	Gramm	Butter
100	Gramm	Mehl
80	Gramm	Zucker
1/2	Teel.	Zimt
60	Gramm	Mandeln

Anleitung:

Mehl in eine Schuessel sieben. In die Mitte eine Vertiefung machen. Hefe mit 1 EL Milch auflösen. In die Vertiefung geben, etwas Mehl dazurühren und 15 Minuten gehen lassen.

Butter schmelzen, aber nicht heiss werden lassen mit 5 EL Milch, Zucker, Salz und Eiern vermengen und unter den Teig mischen. Es soll ein geschmeidiger Teig entstehen. Je nach Eimenge noch etwas Mehl oder Milch begeben. Den Teig 1 cm dick auswallen und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1 bis 1 1/2 Stunden gehen lassen. Von Zeit zu Zeit mit etwas Milch bepinseln.

Für die Streusel die Butter schmelzen und das Mehl darin hellgelb andünsten. Zucker, Zimt und geriebene Mandeln begeben. Über den aufgegangenen Kuchenboden streuen und nochmals 30 Minuten gehen lassen. In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.