

Streusel für Kuchen und Gebäck

Kategorien: Kuchen, Grundrezept, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

240	Gramm	Butter geschmeidig
225	Gramm	Zucker
1/2	Teel.	Backpulver
450	Gramm	Mehl
		Salz
		Zitrone

Anleitung:

Mit der Hand geht das natürlich auch, dabei die Handflächen aneinander reiben. So lange bis die Streusel vertig sind.

Alles zusammen ,Butter temperiert, mit dem Handrührgerät mit dem Schneebesen vermischen. Achtung nicht zu lange mixen sonst werden die Brösel zu Teig !

Ps: Zum schluß eventuell noch etwas Mehl zugeben, und nur locker durchschütteln, dann kleben die Streusel nicht zusammen.