

## Kochen, essen und geniessen mit Patrick Zbinden

### Streuselkuchen

#### Zutaten (für ein Backblech - 20 Stk.)

Für den Hefeteig:

350 g Mehl

1 Prise Salz

20 g Hefe

1,5 dl lauwarme Milch

50 g Zucker

100 g weiche Butter in Flöckchen

1 Ei

Für die Streusel:

250 g Mehl

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

200 g Butter

1,5 dl Rahm

Fett fürs Blech

Mehl zum Arbeiten

#### Rezept aus:

Ch. Schmedes

«Lieblingskuchen»

GU Verlag

#### Zubereitung:

Das Mehl mit Salz in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung hineindrücken. Die Hefe zerbröckeln, mit 2 EL Milch verrühren, in die Vertiefung giessen und mit etwas Mehl verrühren. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen.

Mit der restlichen Milch, Zucker, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. aufgehen lassen.

Den Backofen vorheizen. Das Backblech fetten. Mehl, Zucker und Vanillezucker mischen. Butter in Flöckchen dazugeben und zu Streuseln verarbeiten.

Den Hefeteig erneut verkneten, auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, auf das Blech legen. Mit 2 EL Rahm bestreichen. Die Streusel darauf verteilen. Im Ofen bei 200° C (Mitte, Umluft 180°) 25 Min. backen. Den restlichen Rahm mit einem Löffel auf die Streusel träufeln. In 10 Min. fertig backen.