

Rezept Streuselkuchen

Dieses Grundrezept ist ausreichend für ein ganzes Backblech Streuselkuchen, der ganz nach Belieben gefüllt werden kann.

Zutaten:

Zutaten für den Teig:

400 g Mehl
1 Würfel Frischhefe (42 g)
200 ml Milch
60 g Zucker
1 TL Salz
60 g Butter

Zutaten für die Streusel:

300 g Mehl
200 g Zucker
1 P. Vanillezucker
200 g Butter

Zubereitung:

Die Milch sowie die Butter müssen bei der Zubereitung des Streuselkuchens Zimmertemperatur haben, ansonsten geht die Hefe nicht auf.

Die Hälfte der Milch in eine Schüssel geben und die frische Hefe zerbröckelt hineingeben. Diese Mischung nun solange mit einem Schneebesen verrühren, bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat.

Etwas Mehl hinzugeben und solange verrühren, bis daraus ein glatter, Fäden ziehender, Vorteig entstanden ist.

Das Mehl in eine große Rührschüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und den Vorteig hineingeben.

Mit einem leicht feuchten Geschirrtuch abgedeckt nun ca. 15 min gehen lassen.

Anschließend den Vorteig mit dem übrigen Mehl verkneten. Hierbei das Mehl vom Rand her nach und nach hineinkneten, bis das Mehl vollständig aufgebraucht ist.

Anschließend die warme Butter, das Salz, den Zucker sowie die Milch unterkneten und solange weiter kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Dieser Teig wird nun erneut mit dem feuchten Geschirrtuch abgedeckt und an einen warmen Ort gestellt. Das Volumen sollte sich nach 60 min ungefähr verdoppelt haben. Je nach Umgebungstemperatur kann es auch etwas länger dauern.

Ein Backblech mit Butter einfetten.

Den Hefeteig ein weiteres Mal kräftig durchkneten und auf dem Backblech ausrollen, mit einem Tuch abdecken und erneut, für ca. eine halbe Stunde, gehen lassen.

Kurz vor Ende dieser Zeit sollte der Backofen auf 200°C (Ober- / Unterhitze, Umluft auf 180°C) eingeschaltet werden, damit er schon mal vorheizen kann.

Für die Streusel das Mehl mit dem Zucker und dem Vanillezucker vermischen, anschließend die warme Butter mit den Händen untermengen und daraus die Streusel kneten.

Die Streusel anschließend auf dem Hefeteig verteilen, im Backofen den Streuselkuchen in ca. 30 min fertig backen.

Der fertige Streuselkuchen kann ganz nach Belieben mit einem Zuckerguss übergossen oder auch mit Schlagsahne serviert werden.

Dieser ungefüllte Streuselkuchen ist mehrere Tage haltbar.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)