

Streusel-Blechkuchen

etwa 20 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.

**Zutaten:****Backblech:****Hefeteig:**

50 g Butter
2 dl Milch
375 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
50 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

Streusel:

300 g Mehl
150 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
175 g Butter, weich
25 g Butter, flüssig

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Hefeteig:

Für den Teig die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, die kalte Milch dazu giessen. Mehl, Hefe, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz in einer Schüssel mischen, Butter-Milch-Gemisch und verquirltes Ei zugeben. Mit dem Mixer (Knethaken) oder in der Küchenmaschine (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem warmen Ort um das doppelte aufgehen lassen (**ca. 1 Stunde**). Den Teig nochmals kurz durchkneten und direkt auf dem vorbereiteten Blech auswallen (ca. 40 x 30 cm).

3 Streusel:

Für die Streusel Mehl mit Zucker, Vanillin-Zucker und weiche Butter mit dem Mixer zu Streuseln der gewünschten Grösse verarbeiten. Den Hefeteig mit der flüssigen Butter bestreichen und die Streusel darauf verteilen. Den Teig nochmals an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrössert hat (ca. 30-60 Minuten).

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C



Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Rille während ca. 25 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 25 Minuten

Herausnehmen und auskühlen lassen.

4 Varianten:

Apfelkuchen: 1,5 kg Äpfel (säuerliche Sorte, z.B. Boskop) schälen, entkernen und in Schnitze schneiden. Anstelle von Streuseln auf dem Teig verteilen. Mit 20 g Mandelstiften und 20 g Rosinen dekorieren. Gehen lassen und 25 Minuten backen.

Zwetschgenkuchen: 2,5 kg Zwetschgen, halbieren und entsteinen. Die halbierten Zwetschgen einschneiden und dachziegelartig anstelle von Streuseln auf dem Hefeteig verteilen. Gehen lassen und 25 Minuten backen.

