

»STEUSELKUCHEN VOM BLECH«

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

Vorteig:

250 ml Milch
30 g frische Hefe
1 TL Zucker
1 EL Mehl

erwärmen (nicht heißer als 40 °C)
hinein bröckeln
dazu geben
dazu geben und alles gut verrühren.
Abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

Teig:

500 g Mehl
75 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
1 P. Zitronat oder abgeriebene
Zitronenschale

in eine Schüssel geben und eine Mulde formen.
auf dem Rand der Mulde verteilen
auf dem Rand der Mulde verteilen
auf dem Rand der Mulde verteilen
auf dem Rand der Mulde verteilen

Nun die Hefemilch in die Mulde geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine oder des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. In dieser Zeit die Streusel herstellen.
Backofen auf 180 °C Ober- /Unterhitze Vorheizen

Streusel:

350 g Mehl
250 g weiche Butter
250 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
1 Prise Salz

in eine Schüssel geben

30 g Butter

dazu geben und alles gut mit dem Knethaken verrühren und anschließend mit den Händen zu Streusel verarbeiten.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Hefeteig auf das Backblech legen und gleichmäßig darauf ausrollen.
schmelzen und mit einem Pinsel den Teig bestreichen. Die Streusel gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Im Backofen 25-30 Minuten backen bis die Streusel goldbraun sind. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

