



hr1-DOLCE VITA

Jimi Blue Ochsenknecht Muddis Streuselkuchen

ZUTATEN

für 1 Blech

Für den Teig:

200 ml Milch
80 g Zucker
1 Würfel frische Hefe
500 g Mehl Type 550
100 g weiche Butter
3 Eier
1 Prise Salz
etwas Fett für das Blech

Für die Streusel:

350 g Mehl Type 550
250 g Zucker
275 g weiche Butter
1 Pck. Vanillezucker
Puderzucker zum Bestäuben
geschlagene Sahne (optional)

ZUBEREITUNG

Für den Teig die Milch in einem Topf erwärmen, bis sie lauwarm ist. Dann in einer Schüssel mit dem Zucker vermischen, die Hefe in die Milch bröseln, darin auflösen und die Hefemischung 5 Minuten gehen lassen.

Die übrigen Zutaten hinzugeben und alles mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Wenn der Teig zu sehr klebt, noch etwas Mehl dazugeben. Den Teig jetzt mindestens 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Nach dem Gehen den Teig noch einmal ganz kurz und vorsichtig durchkneten. Danach auf einem gefetteten Backblech verteilen, ausrollen, abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten für die Streusel in einer Schüssel mit einem Handrührgerät vermischen und rühren, bis ein homogener Teig entsteht. Die Streusel mit der Hand gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen. Für die letzten 15 Minuten den Kuchen eventuell mit Alufolie abdecken oder die Ofentemperatur reduzieren, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird.



hr1-DOLCE VITA

Vor dem Servieren Streuselkuchen mit Puderzucker bestreuen und nach Belieben geschlagene Sahne dazu reichen.

Rezept aus dem Buch:

Jimi Blue Ochsenknecht

Kochen ist easy. Rezepte aus dem wahren Leben

Verlag Georg D.W. Callwey GmbH & Co. KG

ISBN 978-3-7667-2374-1