

Streuselkuchen mit Hefeteig

Zutaten für 1 Blech:

Für den Hefeteig:

- 500 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 80 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 ml Milch
- 10 g Frischhefe



Für die Streusel:

- 500 g Butter
- 350 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 750 g Weizenmehl
- 1 Ei

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Ruhezeit: 70 Minuten

Zubereitung:

1. Erwärme die Milch lauwarm. Rühre den Zucker und die Hefe ein, bis sie sich aufgelöst haben.
2. Gib die Hefemilch zum Mehl. Füge das Salz und die Butter hinzu.
3. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig. Gib den Hefeteig in eine geölte Schüssel. Decke ihn mit einem sauberen Geschirrtuch ab und lass ihn für eine Stunde an einem warmen Ort gehen. Dabei verdoppelt er sein Volumen.
4. Fette das Backblech gut ein und bestäube es mit Mehl. Rolle den Hefeteig darauf aus. Lass ihn abgedeckt nochmal 10 Minuten gehen.

5. Bestreiche den Hefeteig mit etwas Milch. Heize deinen Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.
6. Bereite die Streusel zu, indem du einfach alle Zutaten dafür verknetest. Krümel sie über den Hefeteig.
7. Backe den Streuselkuchen für 20-25 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

