



Hefestreuselkuchen vom Blech

Hefeteig Zutaten:

375g Mehl
1 Pr Salz
20g Hefe
180ml lauwarme Milch
75g Butter
1 Ei
1 P. Vanillezucker
50g Zucker



Obst:

Etwa 2 kg
z.B. je nach Saison
Äpfel, Zwetschgen, Rhabarber, Kirschen, Aprikosen

Obst waschen, putzen, schälen in passende Stücke schneiden z.B. Äpfel in Spalten, Zwetschgen vierzackig einschneiden

Streusel:

150g Butter
150g Zucker
1 TL Zimt
200g Mehl

Hefeteig zubereiten. Gehen lassen. Zusammenkneten, ausrollen. Ein Blech fetten, Teig darauf geben. Mit Gabel Löcher einstechen. Obst gleichmäßig darauf verteilen. Gekühlte Streusel darauf verteilen. Kuchen gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen, bei 180 Grad goldbraun backen. Je nach den ca. 30 bis 50 Minuten.

Tipp:

Bei reinem Streuselkuchen einen Becher Schmand auf den Hefeteig streichen, bevor die Streusel darauf kommen (macht saftig und wirkt lässt die Streusel besser halten).