

Butterstreusel vom Blech

Von Kuchenfee

Streuselkuchen vom Blech ist einer der Kuchen bei dem ich nicht Nein sagen kann. Knusprig mürbe Streusel und saftig fluffiger Boden sind alles um mein Naschkatzen herz höher schlagen zu lassen.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	35 min	1 Std. 30 min	2 Std. 10 min

16 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

HEFETEIG

- 500 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Würfel Hefe
 - oder 1 Pkc Trockenhefe
- 90 g Butter
 - weich
- 1 x Ei
- 130 g Milch
 - lauwarm

STREUSEL

- 250 g Butter
- 180 g Zucker
- 1 x Vanillezucker, Vanillemark einer Schote
 - oder 1TL Vanillepast; Vanillemark einer Schote
- 1 Prise Salz
 - großzügig
- 400 g Mehl

GUSS

- 120 ml Sahne
 - warm
- 80 g Butter
 - flüssig

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät

Zubereitung

- 01** Drücke in dein Mehl eine Mulde und gib deine Hefe, Milch & 1/3 deines Zucker hinein. Lass diese Mischung für einige Minuten stehen bis es leicht schäumt und die Hefe aktiv wird.
- 02** Gib deinen restlichen Zucker, Butter & Ei zur schaumigen Mischung und knete alles für 10 Minuten zu einem geschmeidigen, weichen Teig.
- 03** Ziehe deinen Teig in eine glatte Kugel und gib sie in eine Schüssel, abgedeckt mit einem Küchentuch. Dein Teig braucht jetzt 60 Minuten Ruhe an einem warmen Ort.
- 04** Während dein Hefeteig ruht kannst du dich bereits um die Butterstreusel kümmern! Dazu gibts du Butter, Zucker, Vanille & Salz in deine Küchenmaschine und verrühre alles kurz und gründlich. Gib dein Mehl dazu und verknete alles zu streuseln. Die Streusel kannst du stehen lassen bis dein Hefeteig fertig ist mit seiner Ruhezeit.
- 05** Nach 60 Minuten Ruhezeit kannst du deinen Teig auf dein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stürzen. Bestäube ihn mit etwas Mehl und „schiebe“ den Teig in die Größe deines Bleches. Dazu kannst du auch ein Nudelholz nehmen aber per Hand geht es auch recht leicht! Verteile als nächstes deine Streusel gleichmäßig auf dem Teig & lass alles erneut 30 Minuten Ruhen.
- 06** Heize deinen Ofen auf 180°C Umluft oder 185°C O-U-Hitze vor. Ist dein Ofen auf Temperatur kannst du dein Blech in die mittlere Schiene stellen und ca. 30-40 Minuten backen, bis alles goldig-braun ist.
- 07** Während dein Blech im Ofen ist, verrührst Du Sahne und Butter miteinander und gibst sie sobald dein Blech aus dem Ofen kommt über dein Gebäck. Lass alles einige Minuten einziehen und abkühlen bevor Du portionierst und mit Puderzucker ausgarnierst.