

Streusel selber machen: die besten Streusel der Welt

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Springform

200 g Mehl
115 g Butter
100 g Zucker

Samstagnachmittag, 16 Uhr. Ich bin mit meiner Freundin Laura im Café verabredet. Keine gute Idee. Das Café ist voll, die Tische besetzt, der Kuchen fast leer. Wir hätten es besser wissen müssen. Jeden Samstagnachmittag das Gleiche. Aber wir haben Glück. Wir können gerade so einen Tisch in der hintersten Ecke ergattern. Die Karte – brauchen wir nicht. ‚Wie immer‘, flöten wir der Bedienung entgegen. Laura bestellt einen Apfel-Streusel mit Sahne. Und ja, auch ich bestelle einen Apfel-Streusel mit Sahne. Was anderes kommt mir nicht auf den Tisch. **Streusel und Apfel** zusammen zu einem **Kuchen** gebacken - immer ein Gedicht!

Was **Streuselkuchen** so besonders macht? Na klar, die **Streusel!** Keine kleinen, sandigen Krümel, sondern große, knusprige ‚Pflastersteine‘. Und zwar über dem ganzen Kuchen verteilt. Ich liebe meine Oma. Und ich liebe ihren Streuselkuchen. Aber der Streuselkuchen aus besagtem Café – unschlagbar! Noch vor einem Jahr habe ich die

knusprige Köstlichkeit jeden Samstag genossen, jetzt nur noch ganz selten. ‚Wieso backst du den Streuselkuchen nicht einfach selbst‘, reißt mich Laura aus meinen Gedanken. Ja, wieso eigentlich nicht?

Streuselkuchen habe ich schon oft gebacken - am liebsten nach dem Grundrezept von meiner Oma. Das Problem: Nach dem Backen sahen die Streusel meistens aus wie feine Krümel, kein Stück knusprig. Woran das liegt? Vielleicht an der Butter? Oder am Mehl? Oder an beidem? Um das herauszufinden, habe ich mich vor ein paar Tagen in meine Küche verkrochen, habe flüssige Butter mit wenig Mehl und kalte Butter mit viel Mehl verknetet. Mein Ziel: Die **besten Streusel der Welt** zu finden. Ob ich das geschafft habe? Und wie!

Weiche, harte oder flüssige Butter für perfekte Streusel?

Erst vor ein paar Tagen habe ich meinen Lieblings-Butterkuchen gebacken. Weiche Butter im Belag, flüssige Butter im Teig. Muss ja auch schön geschmeidig sein, so ein Hefeteig. Anders sieht das bei amerikanischen Scones aus. Hier kommt eiskalte Butter in den Teig. Das Ergebnis: ein buttrig-mürbes Stelldichein.

Weiche Butter = weiches Ergebnis? Und harte Butter = hartes Ergebnis? Nicht ganz. Egal ob harte, weiche oder flüssige Butter – nach dem Backen waren sie alle wunderbar knusprig – die einen mehr, die anderen weniger. Nur die mit gebräunter Butter haben nach dem Backen an Festigkeit verloren. Sie haben mehr an Sandkuchenkrümel erinnert.

Streusel selber machen: die besten Streusel der Welt



Weiche, flüssige oder kalte Butter? Wie werden die Streusel besonders knusprig?

- **Kalte Butter** Großer Pluspunkt: Die Knusprigkeit. Schade ist allerdings, dass die Streusel nach dem Backen ihre Form verlieren.
- **Flüssige Butter** Hier stimmt einfach alles – die Optik, der Geschmack, die Konsistenz! Klarer Testsieger!
- **Gebräunte Butter** Im Geschmack mein Favorit, in der Konsistenz leider durchgefallen – zu weich, zu bröselig, zu krümelig.
- **Weiche Butter** Die Streusel lassen sich sehr gut formen und behalten beim Backen ihre Form. Ganz klar: Der Klassiker und den Streuselrezepten.



Nur mit weicher und flüssiger Butter lassen sich deine Streusel zu großen Streuseln formen.

Mehr Mehl oder mehr Butter?

Meine Oma hat immer gesagt: In einen guten Kuchen gehört gute Butter. Und was Omas sagen, das ist Gesetz. Kein Wunder also, dass ich bei vielen Rezepten aus 200 Gramm 230 Gramm Butter und aus 300 Gramm 350 Gramm Butter mache. So ein bisschen Fett hat noch keinem Kuchen geschadet. Und Butterstreuseln erst recht nicht. Oder etwa doch?

Zugegeben – das Ergebnis der zweiten Testrunde hat mich extrem überrascht. Hätte man mich vor dem Test gefragt, hätte ich die Streusel mit dem höchsten Butteranteil als Sieger gekürt. 30 Minuten später sah das etwas anders aus.



Mehr Butter gleich mehr Geschmack?

Mehl, Butter und Zucker im Verhältnis ...

- **4:2:2 (200 g, 100 g, 100 g)** Knapper Sieg! Die Streusel lassen sich hervorragend formen, behalten auch nach dem Backen ihre Form und sind schön knusprig.
- **4:3:2 (200 g, 150 g, 100 g)** Dicht dahinter die Zweitplatzierten mit etwas mehr Butter. Im Geschmack eine Eins (man muss den Geschmack von Butter mögen), in der Konsistenz eine Drei bis Vier. Die Streusel laufen zusammen, verlieren ein wenig an Knusprigkeit.
- **4:3:3 (200 g, 200 g, 100 g)** Leider durchgefallen! Die Streusel laufen nach dem Backen zu einem

Streusel selber machen: die besten Streusel der Welt

großen Klumpen zusammen, sind weder mürbe noch besonders knusprig. Aber als Boden für eine Tarte – optimal.



Nimmt man zu viel Butter, laufen die Streusel zu einem großen Klumpen ineinander.

Das Beste zum Schluss: Sahneguss oder Wasser?

Alle lieben den Streuselkuchen von meiner Oma! Ihr Geheimnis: Der cremige Sahne-Butter-Guss zum Schluss. Hört sich im ersten Moment etwas merkwürdig an, schmeckt aber unwiderstehlich gut. Vor allem dann, wenn du deine Streusel auf einem luftig-leichten Hefeteig backst. Mit diesen Toppings läuft dein Streuselkuchen zur Höchstform auf.

- **Sahne-Butter-Guss** Du backst einen klassischen Streuselkuchen mit Hefeteig? Dann ist der Sahne-Butter-Guss ein Muss! Er macht den Hefeteig besonders saftig und die Streusel ein kleines bisschen vollmundiger.
- **Sahneguss** Ob du Sahne pur oder in Kombination mit Butter über deine Streusel gibst, das macht kaum einen Unterschied. Mir hat die Sahne-Butter-Variante ein wenig besser geschmeckt.
- **Wasser** Ich besprenkle meine Streusel ab sofort immer mit Wasser. Das verleiht ihnen eine goldbraune Farbe und macht sie besonders knusprig. Kurz vor Ende der Backzeit mit eiskaltem Wasser

benetzen und fertig backen, auskühlen lassen.



Wasser macht deine Streusel besonders knusprig, Sahne deinen Hefeteig schön saftig.

Das Testergebnis: Mein perfektes Rezept

Ich habe gebacken und probiert, Butter geschmolzen und Teig geknetet. Aber wie werden meine Krümel nun zu großen, knusprigen Streuseln – eben so, wie ich sie aus meinem Lieblingscafé kenne?

Mein Erfolgsrezept

- 1 -

Backofen auf 190 °C vorheizen.

- 2 -

Butter schmelzen und mit Mehl und Zucker verkneten.

- 3 -

Streusel auf den vorbereiteten Boden geben und im heißen Ofen ca. 20 Minuten (je nach Boden und Füllung) backen. Kurz vor Ende der Backzeit mit eiskaltem Wasser besprenkeln.

Meine Tipps und Tricks

- Berechne deine Streusel mit flüssiger Butter zu
- Verknete Butter, Mehl und Zucker nur so lange, bis die Streusel gerade eben so zusammenkommen
- Wenn du deine Streusel auf einem Hefeteig backst,

Streusel selber machen: die besten Streusel der Welt

gib nach dem Backen einen Guss aus Sahne und Butter darüber

- Besprenkle deine Streusel 3 Minuten vor Ende der Backzeit mit eiskaltem Wasser (Nicht, wenn du einen Sahne-Butter-Guss über die Streusel gibst)

Von Kakao, Nüssen und Zitronenschale: Mach mehr aus deinen Streusel

Mehl, Butter und Zucker – mehr braucht man nicht, um gute Streusel zu machen. Dachte ich auch immer, bis ich meine Streusel mit Kakao und mit Walnüssen verfeinert habe. Letzteres schmeckt besonders lecker zu Äpfeln und Zimt, Kakao-Streusel auf Russischem Zupfkuchen. Auch lecker: abgeriebene Zitronenschale – zu Erdbeerkuchen und Blaubeercrumble. Du bist ein Fan von Marzipan oder Haferflocken? Es schmeckt, was gefällt.



So verfeinerst du deine Streusel.

Lieblingskuchen 6 mal anders

Noch nicht genug? [Hier gibt es all unsere liebsten Streuselkuchen-Rezepte auf einen Blick.](#)