

## Auf der Suche nach den besten Streuseln der Welt! Mein Erfolgsrezept

VORBEREITEN



ZUBEREITEN



NIVEAU



### Zutaten für 1 Springform

200 g Mehl  
115 g Butter  
100 g Zucker

Es gibt in Hamburg dieses eine Café. Ja, es gibt in Hamburg ganz viele Cafés. Aber es gibt eben dieses eine Café, das den besten Streuselkuchen der Stadt macht. Ja okay, das Petit Café bietet nichts Anderes außer Streuselkuchen an, aber das muss es auch nicht. Der Streuselkuchen ist so unwiderstehlich gut – da vermisst du nichts.

Samstagnachmittag, 16 Uhr. Ich bin mit meiner Freundin Laura im Petit Café verabredet. Keine gute Idee. Das Café ist voll, die Tische besetzt, der Kuchen fast leer. Wir hätten es besser wissen müssen. Jeden Samstagnachmittag ist das Petit Café bis auf den letzten Platz belegt. Aber - Laura und ich 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. Der Apfel-Streusel ist ein Gedicht, eine Institution, einfach jede Sünde Wert.

Was den Streuselkuchen im Petit Café 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. Mittlerweile wohne ich in Düsseldorf, fahre immer mal wieder nach Hamburg. Den Streuselkuchen einpacken, einfrieren und bei Gelegenheit auftauen? Keine gute Idee. „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, nicht wie knusprige Streusel. 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?

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 = weiche Streusel? Und harte Butter = harte Streusel? Nicht ganz. Egal ob harte, weiche oder flüssige Butter – nach dem Backen waren alle Streusel

# Auf der Suche nach den besten Streuseln der Welt! Mein Erfolgsrezept

wunderbar knusprig – die einen mehr, die anderen weniger. Nur die Streusel mit gebräunter Butter haben nach dem Backen an Festigkeit verloren. Sie haben mehr an Sandkuchenkrümel als an Streusel erinnert.

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

- **Streusel mit kalter Butter** Großer Pluspunkt: Die Knusprigkeit. Schade ist allerdings, dass die Streusel nach dem Backen ihre Form verlieren.
- **Streusel mit flüssiger Butter** Hier stimmt einfach alles – die Optik, der Geschmack, die Konsistenz! Klarer Testsieger!
- **Streusel mit gebräunter Butter** Im Geschmack mein Favorit, in der Konsistenz leider durchgefallen – zu weich, zu bröselig, zu krümelig.
- **Streusel mit weicher 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 Streusel 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 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.

- **Streusel mit 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
- **Streusel mit 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.
- **Streusel mit Wasser** Ich besprenkle meine Streusel ab sofort immer mit Wasser. Das verleiht ihnen eine

# Auf der Suche nach den besten Streuseln der Welt! Mein Erfolgsrezept

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 Rezept für die perfekten Streusel

Ich habe gebacken und probiert, Butter geschmolzen und  
Teig knetet. 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,  
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 Streuseln

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.](#)