

Omas saftiger Streuselkuchen mit Sahneguss

VORBEREITEN

100
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Blech

Für den Teig

400 g Mehl
80 g Zucker
80 g weiche Butter
1/2 Würfel Hefe
120 ml lauwarme Milch
1 Ei

Für die Streusel

400 g Mehl
200 g Zucker
250 g Butter
2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise(n) Salz

Für den Guss

100 ml Sahne
75 g Butter

bekommen. Ein **fluffiger Hefeteig**, darauf eine Schicht **knuspriger Butterstreusel** - am liebsten lauwarm und mit einer Kugel Eis serviert.

Eigentlich nichts besonderes - dachte ich auch immer, bis mir meine Oma ihr Geheimrezept verraten hat. Und siehe da, seit ich meinen Streuselkuchen nach ihrem Rezept backe, sind alle ganz verrückt danach. Der kleine, aber feine Unterschied - der **cremige Sahneguss** zum Schluss. Aber auf Anfang.

Die Basis von Oma Hannas Streuselkuchen - ein Hefeteig, ein schwerer Hefeteig, um genau zu sein. Was das bedeutet? In den Teig kommen neben Hefe, Zucker und Mehl auch Butter, Eier und Milch. So wird der Teig besonders mürbe und schön aromatisch. Wichtig: Alle **Zutaten** müssen **Zimmertemperatur** haben, die Milch darf nur lauwarm sein. Darauf eine Schicht **knusprige Butterstreusel**. Mehl und Zucker verrühren und mit weicher Butter zu knusprigen Streuseln verkneten - fertig.

On top: Ein cremiger Guss aus Sahne und Butter - das Geheimnis von Oma Hannas saftigem Streuselkuchen. 'Liebe Oma, die besten Kuchen sind nicht die, die von Sahnetuffs und Glitzerperlen gekrönt, sondern von dir gebacken werden.'

Ein weiterer Klassiker aus Oma Hannas Rezeptbuch - ihr **Butterkuchen**. Besonders fluffig, besonders lecker und besonders aromatisch. Der Clou: die gesalzene Butter on top.

- 1 -

Die besten Kuchen sind nicht die, die von Sahnetuffs und Glitzerperlen, sondern von Streuseln gekrönt werden. Das sage nicht ich, sondern meine Oma Hanna. Und na klar, Omas haben immer recht. Schon als kleines Kind habe ich von Oma Hannas **Streuselkuchen** nicht genug

Für den Teig Hefe mit 1 EL Zucker und Milch anrühren, 10 Minuten stehen lassen. Ei unterrühren.

Omas saftiger Streuselkuchen mit Sahneguss



- 2 -

Mehl mit restlichem Zucker mischen. Hefemischung dazugeben und verkneten.



- 3 -

Butter hinzufügen und zu einem Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 60 Minuten ruhen lassen.



- 4 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 5 -

Für die Streusel alle Zutaten miteinander verkneten.



- 6 -

Teig auf dem Backblech ausrollen, Streusel darauf verteilen und im heißen Ofen 25-30 Minuten backen.

Omas saftiger Streuselkuchen mit Sahneguss



- 7 -

Butter und Sahne erhitzen und über den warmen Streuselkuchen geben.

