

# Streuselkuchen

Hefeteig nach dem Grundrezept für süßen Teig zubereiten.

Ist der Teig auf dem Blech gegangen, etwas Sahne oder Kaffeesahne mit der Hand auf die Kuchenplatte streichen – die Streusel haften dann besser. Nun die Streusel darauf verteilen.



## Streusel:

400g Mehl

200g Zucker

250g Margarine oder Butter

1/2 Teelöffel Backpulver

(muss aber nicht unbedingt sein)



Die Zutaten locker mit den Fingern – nicht mit der ganzen Hand – verkneten.



## Variationen:

100g Mehl durch 100g Kakao ersetzen

100g Mehl durch 100g gemahlene

Mandeln ersetzen

100g Mehl durch 100g Kokosflocken ersetzen

Bei Mandeln und Kokosflocken kann das Verhältnis zum Mehl auch noch bis zu 150g verändert werden.

Backzeit: ca. 40 min. bei 200°C, Umluft 170°C



