



streuselkuchen

zutaten

Streusel

250 g Butter
172 Päckchen Vanillezucker
250 g Zucker
400 g Mehl

Rührteig

250 g weiche Butter
175 g Zucker
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker
5 Eier, Größe M
2 TL Backpulver
250 g Mehl



zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Mehl zu Streuseln verkneten und bis zur Verwendung kaltstellen.

Für den Rührteig die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier nacheinander einzeln zugeben und jeweils gut unterrühren. Backpulver und Mehl mischen und zum Schluss nach und nach unterrühren.

Einen rechteckigen Backrahmen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Lochblech stellen und den Rührteig darin verteilen. Die Streusel darauf verteilen und den Kuchen im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen, bis er goldbraun ist.

Das Rezept lässt sich sehr gut variieren, indem man Obst (z. B. Kirschen oder Heidelbeeren) oder Rhabarber auf den Rührteig gibt. Oder man gießt einen Becher flüssige Sahne über den noch heißen Teig. Viel Spaß beim Experimentieren.