

# Prasselkuchen

---



## **Zutaten für ein Backblech (12 Stücke):**

### **Boden:**

- 1 Pkt. Blätterteig

### **Streusel:**

- 300 g Mehl
- 200 g Butter
- 200 g Zucker

### **Belag:**

- 2 Eigelb
- 1 Schuss Milch
- 120 g Puderzucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Wasser

### **Zubereitung:**

Backblech fetten und den Backofen auf 200 Grad Celsius Ober/Unterhitze vorheizen.

Im Anschluss aus Zucker, Butter und Mehl kompakt Streusel herstellen und zur Seite stellen.

Den Blätterteig auf dem gefetteten Backblech ausrollen. Dann die Eigelbe mit der Milch vermischen und auf den vorbereiteten Blätterteig streichen.

Den Streuselteig zu mittelgroßen Streuseln zupfen, gleichmäßig auf dem mit Eigelb bepinselten Blätterteig verteilen und alles für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben, bis die Streusel leicht gebräunt und fest sind.

Den Prasselkuchen aus dem Backofen holen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit aus Puderzucker, Zitronensaft und etwas Wasser einen Zuckerguss herstellen und den Prasselkuchen fadenartig mit diesem verzieren.

### **Tipp:**

Statt mit Eigelb zu bepinseln, kann man den Blätterteig auch dünn mit Marmelade bestreichen. Hier schmecken Waldfrucht und Aprikose ganz wunderbar. Der weitere Backablauf bleibt wie oben beschrieben gleich.

***Nährwertangaben: 417 kcal p.P , 83 g KH p.P.***