

Hefe-Streuselkuchen



Zutaten (16 Stücke):

Hefeteig:

- 300 ml Milch
- 1 Würfel Hefe (frisch - 42g)
- 100 g Zucker
- 100 ml Rapsöl
- 500 g Mehl
- 1 Prise Salz

Streusel:

- 250 g Butter (sehr weich)
- 250 g Zucker
- 400 g Mehl

Zubereitung:

Zuerst für den Hefeteig die Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze lauwarm erhitzen. Dann die Hefe hineinbröseln und darin unter Rühren auflösen. Die Hefemilch zugedeckt an einem warmen Ort 10 Minuten gehen lassen.

Danach das Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker, Rapsöl, Salz sowie Hefemilch zufügen und alles zu einem glatten, nicht klebenden Teig verkneten. Den Hefeteig abgedeckt an einem warmen, zugluftfreien etwa 60 Minuten gehen lassen, bis er die Größe in etwa verdoppelt hat.

Den Teig nach der Gehzeit noch einmal durchkneten und 20 Minuten zugedeckt erneut an einem warmen Ort ruhen lassen. In der Zwischenzeit ein tiefes Backblech gründlich einfetten.

Im Anschluss an die Gehzeit den Hefeteig auf das gefettete Backblech geben und gleichmäßig ausrollen. Den Teig ein letztes Mal zugedeckt für 20 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen und die Streusel zubereiten. Hierzu Mehl, Zucker und Butter in eine Schüssel geben und einem kompakten Teig verkneten.

Den Hefeteig vorsichtig mit etwas Wasser bestreichen und dann gleichmäßig mit Streuseln bedecken, in den vorgeheizten Backofen geben und in 30 Minuten goldbraun backen.

Tipp:

Uns schmeckt der Kuchen lauwarm am besten.

Nährwertangaben: 471 kcal p.P , 64 g KH p.P.