Streuselkuchen Thüringer Art
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

375 gr Mehl, 1 Beutel Hefeteig Garant Dr. Oetker, 50 gr Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 200 ml Milch, 70 gr Margarine oder Butter, 1 Päckchen Vanille-Zucker, 300 gr Mehl, 150 gr Zucker, 1 Päckchen Vanille-Zucker, 200 gr weiche Butter, 10 gr Back-Kakao, 100 ml Milch, 60 gr Butter, Puderzucker.

Die Vorbereitungen:

Mehl mit Hefeteig-Garant vermischen, mit Zucker, Vanille-Zucker, Salz, Ei, Milch und Butter o. Margarine zu einem glatten Teig mit Knethaken verrühren.
Auf ein gefettetes Backblech verteilen. Aus Mehl, Zucker, Vanille-Zucker und weicher Butter o. Margarine Streusel bereiten. Die Hälfte der Streusel mit Kakao verrühren. Auf dem Teig hell und dunkel durcheinander verteilen.

Die Zubereitung:

20 Minuten bei ca. 180° C auf mittlerer Schiene abbacken. Milch warm machen und Butter drin auflösen. Über den noch heißen Kuchen verteilen.
Dick mit Puderzucker bestäuben.
Guten Appetit wünscht trixi :o)

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de