

Klassischer Streuselkuchen mit Obst

Von Eva Eppard, Appenheim

Zutaten

Für den Teig

500 g Weizenmehl Type 405
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Trockenhefe
300 ml lauwarme Milch
100 g weiche Butter

Für die Streusel

80 g Butter
80 g Zucker
1 Prise Salz
150 g Weizenmehl Type 405)

Für den Belag

1,5 kg Zwetschgen oder andere Früchte der Wahl

Dazu

Geschlagene Sahne
Zimt und Zucker

Zubereitung

Aus Mehl, Zucker, Milch, Hefe, Butter einen Hefeteig ansetzen. Den Teig bei Zimmertemperatur 60 bis 90 gehen lassen.

Den Teig ausrollen und mit den entsteinten Zwetschgen oder anderen Früchten nach Wahl belegen.

Für die Streusel die Zutaten vermischen und am besten mit den Händen kneten. Die Streusel über den Teig mit den Früchten krümeln.

Bei 160°C goldgelb backen.

Lauwarm mit geschlagener Sahne und Zimt und Zucker servieren.