

Hier und heute



Saftiger Streuselkuchen mit Hefeteig

Streuselkuchen geht immer! Auch Marcel Seeger liebt ihn für seine Vielseitigkeit. Unser Konditormeister zeigt, wie der Klassiker luftig und saftig gelingt und gibt Tipps, wie die Streusel besonders buttrig-knusprig werden.

Das Rezept

von Marcel Seeger für ein Backblech

Zutaten für den Teig

- 200 ml Milch
- 13 g Hefe
- 500 g Mehl
- 100 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Milch leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Dann das Mehl hineingeben und alles verrühren. Nun die übrigen Zutaten hinzufügen und sofort mit dem Kneten des Teigs beginnen. Solange kneten, bis der Hefeteig sich von der Schüssel löst und eine glatte Struktur aufweist. Den Teig nun zu einer Kugel formen und abgedeckt ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Von dem fertigen Hefeteig 100 Gramm abwiegen und beiseite legen. Dieses Stück kommt später in die Streusel.

Marcel Seegers Tipp: Durch die Zugabe des Hefeteigs dehnen sich die Streusel beim Backen aus und werden schön locker.

Zutaten für die Streusel

- 300 g weiche Butter
- 300 g Zucker
- 40 g Vanillezucker
- 5 g gemahlener Zimt
- 1 Prise Salz
- 350 g Mehl (Type 550)

Zubereitung

Die Butter mit Zucker, Vanillezucker und Gewürzen mischen. Dann das Mehl hinzugeben und alles miteinander zu einem luftigen Streusel verarbeiten.

Den beiseite gestellten Hefeteig kleingezupft dazugeben.

Fertigstellen

Den fertig gegangenen Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf Blechgröße ausrollen. Dann den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Falls nötig, mit den Händen noch ein wenig auf dem Backblech ausziehen.

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die fertigen Streusel dicht an dicht auf dem ausgerollten Hefeteig verteilen, so dass dieser gut bedeckt ist.

Hier und heute



Den Streuselkuchen nun nochmals ca. 20 Minuten lang abgedeckt gehen lassen.
Anschließend für ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Die Dekoration

Nach dem Backen den Streuselkuchen auf dem Blech auskühlen lassen und leicht mit Puderzucker besieben.

Tipp: Bepinseln Sie den Streuselkuchen direkt nach dem Backen mit 200 g flüssiger Sahne. Sie wird von den Streuseln aufgesaugt und macht den Kuchen besonders saftig!