Haselnuss-Streuselkuchen

Sonntagnachmittag und Lust auf Kuchen? Mit diesem Rezept zaubert man aus wenigen Zutaten einen köstlichen Haselnuss-Streuselkuchen, der sich wirklich sehen lassen kann!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

50 ml	Milch
10 g	Germ
160 g	Mehl
30 g	Zucker
1 Prise	Salz
20 g	Butter (weiche)
1 Stk.	Ei

Für die Streusel

100 g	Butter (kalte)
90 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
130 g	Mehl
80 g	Haselnüsse (gemahlene)
2 EL	Wasser

Zubereitung

1. Für den **Haselnuss-Streuselkuchen** zuerst den Teig zubereiten. Dazu die Milch leicht erwärmen und die Germ darin auflösen. Mehl mit Zucker und Salz mischen und mit der Milch verrühren.

2. Butter und Ei hinzufügen und alles zu einem glatten Teig rühren. Mit einem Küchentuch abdecken und ca. 40 Minuten gehen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Streusel herstellen. Dafür zunächst die Butter in kleine Würfel schneiden und mit Zucker, Vanillezucker, Mehl, Haselnüssen und Wasser zu Bröseln verkneten. 20 Minuten an einem kühlen Ort ruhen lassen.

4. Währenddessen eine Springform mit etwas Butter einfetten. Den Teig in die Springform füllen und leicht andrücken. Die Streusel darauf verteilen und weitere 15 Minuten gehen lassen.

5. Derweil den Backofen auf 200°C vorheizen. Anschließend den Kuchen ca. 15-20 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Den Haselnuss-Streuselkuchen nach Belieben mit Staubzucker bestreuen. Dazu passt frisch geschlagenes Schlagobers.