Streuselbrot

Das Rezept vom Streuselbrot ist zum Nachmittags-Kaffee, aber auch zum Frühstück vorzüglich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,5 h

Zutaten

Für den Teig

300 g	Mehl
1 Packung	Trockenhefe
30 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Ei (Zimmertemperatur)
125 ml	Milch (lauwarm)
30 g	Butter (Zimmertemperatur)
1 Prise	Salz

Für die Streusel

150 g	Mehl
70 g	Zucker
100 g	Butter (Zimmertemperatur)

Zum Bestreichen

150 g	Konfitüre (Beerenmix)
2 EL	Milch

Zubereitung

1. Für das Streuselbrot als erstes eine Kastenform (ca.25x11cm) mit Backpapier auskleiden und

einen Germteig herstellen.

2. Dazu das Mehl mit der Trockenhefe, dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel vermengen. Dann das Ei, die Milch, die Butter (in Flocken) und das Salz hinzufügen und mit den Knethaken des Mixers gut durchkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist (evtl. mit den Händen nochmal nachhelfen). Diesen dann in der Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 60 Minuten rasten lassen.

3. Für die Streusel das Mehl mit dem Zucker und der Butter in eine Schüssel geben, und alles mit den Rührstäben des Mixers rühren, bis man schöne Streusel hat (evtl. mit den Händen nochmal nachhelfen).

4. Nun den Teig mit den Händen durchkneten und anschließend, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche, zu einem Rechteck ausrollen. Dieses sollte dabei nicht breiter als die Kastenform selbst sein.

5. Das Rechteck nun mit Konfitüre bestreichen, dabei aber einen kleinen Rand ringsherum freilassen.

6. Jetzt mit ca. der Hälfte der Streusel die Konfitüre bestreuen und die Teigplatte eng aufrollen. Die Rolle dann mit der Naht nach unten in die Kastenform legen.

7. Danach die Oberfläche des Teiges mit Milch einpinseln und mit den Restlichen Streuseln bestreuen. Die Kastenform sollte nun nochmals ca. 30 Minuten an einem warmen Ort rasten.

8. Jetzt den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen und das Brot ca. 35 Minuten im untersten Drittel fertig backen. Das Streuselbrot zum Schluss auskühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

Tipp

Das Streuselbrot kann man natürlich auch mit anderen Konfitüren füllen.