Einfacher Streuselkuchen

Mit diesem Rezept ist man gut beraten wenn es schnell gehen muss. Der einfache Streuselkuchen passt ausnahmslos zu jeder Gelegenheit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

200 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Staubzucker (für die Dekoration)

Für den Boden

200 g	Butter (Zimmertemperatur)
4 Stk.	Eier (Größe M)
230 g	Kristallzucker
2 Packungen	Vanillezucker
250 g	Mehl (Typ W 480)
1 TL	Backpulver

Für die Streusel

250 g	Butter (Zimmertemperatur)
200 g	Kristallzucker
400 g	Mehl (Typ W 480)

Zubereitung

1. Für den einfachen **Streuselkuchen** ein Backblech dünn einfetten und mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

2. Die Butter kurz aufschlagen und die Eier einzeln unterrühren. Dann den Kristallzucker und den Vanillezucker einrieseln lassen und alles gut miteinander verrühren. Das Mehl mit dem

Backpulver vermengen und auf die Masse sieben. Alles zu einer glatten Masse verrühren und im Anschluss gleichmäßig auf das Backblech streichen.

3. Für die Streusel das Mehl sieben. Die Butter mit dem Kristallzucker verrühren und das Mehl hinzufügen. Alles kurz mit einem Handrührgerät vermengen, dann mit den Händen alles durchkneten, sodass Streusel entstehen. Die Streusel auf dem Teig verteilen und das Blech in den Ofen schieben. Den Kuchen ca. 35 Minuten fertig backen.

4. Den Streuselkuchen aus dem Ofen holen und sofort mit dem Schlagobers übergießen. Kuchen auskühlen lassen. Vor dem Verzehr den Streuselkuchen mit Staubzucker dekorieren.

Tipp

Um den einfachen Streuselkuchen zu verfeinern, kann man in die Streusel einen Teelöffel Zimt hinzufügen.