Oststreuselkuchen

So lieben ihn alle: köstlicher Oststreuselkuchen vom Blech. Die Zubereitung des Rezepts ist nicht schwierig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 2,1 h

Zutaten

Für den Germteig

0.5 Würfel	Germ
250 ml	Milch
60 g	Kristallzucker
350 g	Mehl (griffig)
60 g	Margarine
1 Stk.	Ei
0.5 TL	Salz

Für den Belag

510 g	Äpfel
1 Stk.	Zitrone (Saft)
510 g	Birnen

Für die Streusel

30 g	Margarine
60 g	Mehl (griffig)
60 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

1. Der **Oststreuselkuchen** gehört zu den Klassikern auf jeder Kaffeetafel. Den Germ mit etwas Zucker und Milch zu einer homogenen Masse rühren, dann etwas Mehl hinzufügen und untermischen. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 180°C vorheizen.

2. Birnen und Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und nach Belieben klein würfeln oder in schmale Spalten schneiden. Damit sich das Obst nicht verfärbt, sofort mit Zitronensaft beträufeln.

3. Margarine zerlassen und in die übrige Milch einrühren. Mit dem Mehl, Kristallzucker, Ei und Salz zu dem Dampfl geben und alles gut verkneten. Teig wieder zugedeckt ruhen lassen.

4. Zimmerwarme Butter, Mehl, Kristall- und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit den Händen vermengen und dann zerbröseln.

5. Germteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Äpfel und Birnen gleichmäßig darauf verteilen und mit den Streuseln bestreuen. Kuchen im Backofen etwa 25-30 Minuten backen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Tipp

Den Oststreuselkuchen mit steif geschlagenem Schlagobers servieren.