

Saftiger Streuselkuchen



Rührteig:

250 g Butter

250 g Zucker

4 Eier

2 TL Backpulver

250 g Mehl

1 Schuss Milch, evtl.

Für die Streusel:

250 g Butter

250 g Zucker

400 g Mehl

Außerdem:

250 ml Sahne über den heißen Kuchen gießen

Zubereitung

Aus Butter, Zucker, Eiern, Backpulver und Mehl einen cremigen Teig herstellen, bei Bedarf einen Schuss Milch hinzugeben. Den Teig auf ein tiefes, mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.

Die Zutaten für die Streusel zu dicken Streuseln verarbeiten und auf dem Teig verteilen. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 min backen, die Streusel sollten leicht braun sein.

Direkt nach dem Backen die Sahne gleichmäßig auf den heißen Kuchen gießen. Idealerweise über Nacht ziehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze für ca. 20 min backen.