

# Streuselkuchen für Eilige

## Streusel:

250 g Butter  
220 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
400 g Mehl

## Teig:

4 Eier  
180 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
200 g Mehl  
2 TL Backpulver

## Guß:

1 Becher Sahne  
Puderzucker zum Bestreuen



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Alle Zutaten für die Streusel miteinander verkneten und in eine Schüssel geben.  
(im TM: **20 sek./Stufe 4**)

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.  
(im TM: **1,5 min./Stufe 4**)

Mehl mit Backpulver kurz unterrühren.  
(im TM: **10 sek./Stufe 4**)

Den Teig in den großen Ofenzauberer James geben und mit dem kleinen Streicher verteilen.

Streusel gleichmäßig darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene bei **180 Grad Ober-/Unterhitze**  
ca. **20-25 min.** backen.

Über den heißen Kuchen vorsichtig einen Becher Sahne vergießen.  
Nach dem Erkalten mit Puderzucker aus dem Streufix bestreuen.