

Schlesischer Streuselkuchen

Teig:

150 g Milch, lauwarm
½ Würfel Hefe
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
50 g weiche Butter
1 Ei
300 g Mehl

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

Streusel:

4 EL Mehl
4 EL Zucker
30 g Mandelstifte
30 g kalte Butter



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Beraterin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Für den Teig Hefe in lauwarmer Milch verrühren.

(im TM: **2 min./37 Grad Stufe 1**)

Restliche Zutaten zugeben und einkneten.

(im TM: **3 min./Teigknetstufe**)

Stoneware rund mit Butter einpinseln, Teig mit dem Teigroller darin ausrollen.

Abgedeckt **30 min.** gehen lassen.

Alle Zutaten für die Streusel in der kleinen Nixe miteinander verkneten.

Eigelb mit dem Silikonpinsel auf den Teig streichen.

Streusel darauf verteilen und etwas andrücken.

Im vorgeheizten Backofen bei **220 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene

ca. **20 min.** backen.