

Hefekuchen

verschiedene

Teig

- 500 g Mehl
- 1 Ei
- 6 EL Zucker
- 125 g Zucker
- 125 g Margarine
- ¼ Ltr. Milch
- 1 Pck. Trocken-Hefe
o. 1 Würfel frische Hefe



Streusel

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanille-Zucker
- 1 TL Backpulver

Belag

- Obst der Saison

Ei und Zucker schaumig rühren und 250 g Mehl, die etwas warme Milch und die Hefe dazu geben. Den Teig ½ Std. an einem warmen Ort gehen lassen.

Für die Streusel alle Zutaten zusammen geben und mit den Fingern so durcharbeiten, dass es grobe Streusel ergibt und zur Seite stellen.

Die Margarine auf dem Herd flüssig machen und zusammen mit dem restlichen Mehl zu dem Teig geben. Alles gut durchschlagen, etwa 40-mal!

Nun den Teig auf das Backblech geben und ggf. mit dem Obst belegen und die Streusel darüber verteilen.

Den Ofen auf zunächst 50°C vorheizen und den Kuchen dort eine ½ Std. nochmals gehen lassen. Danach den Herd auf 200°C hochstellen und etwa 30 Min. backen.



Statt der Margarine kann man natürlich auch anderes Fett nehmen, das zum Backen geeignet ist. Für die Streusel sollte es allerdings schon Butter sein.

Schwierigkeitsgrad:



Zubereitungszeit ca. 1:25

Portionen: 10



Autor:

Kathel (Katharina Schelski geb. Dressler)