

# Streuselkuchen

Zutaten für 4 Kuchen (je Ø 17 cm):

Schritt 1:

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 75 g Weizenpuder, Stärke
- Prise Salz, nach Geschmack (Vanille/Zitrone)

Schritt 2:

- 2 Eigelb
- 4 Eier

Schritt 3:

- 140 g Weizenmehl 550
- 75 g Weizenpuder, Stärke
- 7 g Backpulver
- 50 g Öl

Zutaten für die Streusel:

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 300 g Weizenmehl Type 550

**Zubereitung:**

Die Zutaten von Schritt 1 miteinander zu einem glatten Teig verrühren.

Danach erst die Eigelb, dann nach und nach die 4 Eier unterrühren (Schritt 2).

Anschließend die Zutaten von Schritt 3 miteinander versieben und vorsichtig unter die Masse heben. Danach das Öl langsam unterrühren.

Die Masse in 4 Einmalbackformen verteilen und mit den Streuseln bestreuen und nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:

Bei 200° C einschießen.  
Backzeit 30 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 200° C,  
Unterhitze 150° C  
Backzeit 30 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:

Bei 180° C einschießen.  
Backzeit 30 Minuten.