

Berliner Streuselkuchen

Zutaten:

500 g Weizenmehl
20g Hefe
100 g Zucker
65 g Butter
250 ml Milch
Salz

Zubereitung:

Das Mehl wird in die Backschüssel gegeben und etwa eine kleine Tasse voll zurückbehalten. Rühren Sie dann die zerbröckelte Hefe mit 1TL Zucker und 4-6 EL warmer Milch an, geben Sie die Mischung in eine Vertiefung inmitten des Mehls. Sie können noch ein wenig Zucker darüberstreuen, oder etwas Mehl.

Wenn der Teig rissig wird und aufzusteigen beginnt, geben Sie alle Zutaten, auch die geschmolzene, aber abgekühlte Butter und eine Prise Salz dazu, die Milch nach und nach- und rühren Sie den Teig so lange, bis er blasig wird. Er lässt sich dann gut mit den Händen verarbeiten, das restliche Mehl wird dazugegeben.

Darauf achten, dass der Teig geschmeidig bleibt und keinesfalls zu fest wird. Lassen Sie ihn an warmem Ort so lange gehen, bis er sein Ausmaß etwa verdoppelt hat. Dann wird er noch mal leicht durchgeknetet, auf dem gefetteten Backblech gerollt und üppig mit Streuseln bedeckt. Bei mittlerer Hitze circa 30 Minuten backen

[Druck-Version](#)

