

Butterstreusel für Blechkuchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " " });
```

Wie macht man eigentlich leckere Butterstreusel für Blechkuchen, Gebäck oder Süßspeisen. Für 400 g - 500 g Streusel Teig

Zutaten

- 125 g Markenbutter
- 125 g Zucker
- 250 g Weizenmehl, gesiebt
- Salz, eine Prise

Zubereitungsart

Schritt1

Die weiche Butter mit dem Zucker und 1 Prise Salz verrühren und nach und nach das Mehl dazu geben bis eine „bröselige Konsistenz entsteht.

Schritt2

Dann den Teig zwischen den Händen „krümelig “ verreiben oder durch ein sehr grobes Sieb drücken. Nicht zu lange zwischen den Händen reiben, weil die Streusel sonst zu hart werden.

Schritt3

Damit die Streusel auf einem Kuchen besser haften, den Teig mit etwas Wasser bepinseln.

Schritt4

Streusel Teig kann mit Vanille, Zimt, Zitrone, Kakao, Kokosflocken oder Nüssen verfeinert werden. Verwendet man Nüsse, muss die Mehlmenge reduziert werden

Rezeptart: Blechkuchen **Tags:** blechkuchen, butterstreusel, Streusel

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)325
- KH (g)43,3
- Eiweiß (g)3,6
- Fett (g)15,2
- Ballast (g)1,4

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/butterstreusel-fuer-blechkuchen/>