

# Sahne-Streusel-Kuchen

Kuchen

## Zutaten (20 Stücke)

- » 450g Zucker
- » 600g Mehl
- » 4 Ei(er)
- » 1/2 Backpulver
- » 250g Butter/Margarine
- » 250g Schlagsahne
- » Puderzucker

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Rezept-Foto



## Zubereitung

Teig zubereiten:

- 200g Zucker, 200g Mehl, 4 Eier und Backpulver mischen
- zu einem glatten Teig verarbeiten

Streusel zubereiten:

- 400g Mehl, 250g Zucker und Butter zu Streuseln kneten

Fertigstellung:

- Teig auf gefettetem Backblech verteilen
- Streusel darauf verteilen
- bei 180°C 15-20min backen
- Sahne über den noch heißen Kuchen gießen
- mit Puderzucker bestäuben

Tipp:

- gut abgetropfte Früchte zwischen Teig und Streusel geben

angelegt am: 05.12.2007

Rezept-Nr: 2279

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke