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