

Einfache Streusel für alle Fälle

Zutaten

400 g Weizenmehl 405
200 g kalte Butter
175 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz



Für mein Streuselkuchenrezept nehmt ihr bitte die doppelte Menge, da ihr damit auch den Boden macht.

Zubereitung

1. Alle Zutaten miteinander vermischen. Zum Kleinschneiden der Butter könnt ihr sie vorher in Mehl wälzen, dann klebt sie nicht so. Ich benutze zum Mischen den Mixer meiner Küchenmaschine, weil es damit sehr schnell geht. Ihr könnt aber auch euer Handrührgerät mit Rührbesen benutzen oder eure kalten Hände (wascht sie mit kaltem Wasser).

Im Kühlschrank halten sich die Streusel für ca. 2-3 Wochen. Ihr könnt sie auch einfrieren!

Zur Verarbeitung nehmt ihr eine Hand voll Streusel und krümelt sie in gewünschter Größe auf euren Kuchen. Falls ihr mit dem Mixer gearbeitet habt, ist der Streuselteig sehr fein und wird wieder fest, indem ihr den Teig in der Hand zusammendrückt. Ich finde eine Mischung aus großen und kleinen Streuseln am besten.

TIPPS:

Kuchenboden

Die Streusel könnt ihr auch als Kuchenboden benutzen (wie in meinem Streuselkuchenvideo). Dazu die Streusel einfach in eine Form oder ein Backblech drücken.

Mit Zimt oder Nüssen

Zu einem Apfel- oder Pflaumenkuchen passen auch Zimtstreusel gut. Gebt einfach 1 TL gemahlene Zimt unter die Zutaten. Nüsse kann man auch beliebig untermischen, aber Achtung bei Allergikern!

Fruit Crumble

Gebt Früchte in kleine, ofenfeste Formen und streut eine dicke Schicht Streusel obendrauf. Es lässt sich super einfrieren! Backt das Fruit Crumble bei 180°C Umluft für ca. 40 Minuten oder bis es oben goldbraun ist.

KÜCHENSCHMIDE 