

Thüringer Erdbeer-Streuselkuchen

Der leckerste Streuselkuchen, der uns je untergekommen ist – noch besser als das Original! Super saftig und jetzt in der Version mit frischen Erdbeeren.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 30 Min. · Gesamtzeit 60 Min. · 1 Portionen

Zutaten

250 g weiche Butter
4 Eier
250 g Zucker
250 g Mehl
1/2 Pk. Backpulver
1 guter Schuss Milch
ca. 750 g frische Erdbeeren

für die Streusel:

250 g weiche Butter
250 g Zucker
400 g Mehl

für den Sahne-Guss:

200 -250ml Sahne

Zubereitung

1. Gebt 250 g weiche Butter, 4 Eier, 250 g Zucker, 250 g Mehl und ½ Backpulver in eine Schüssel und verrührt alles miteinander. Dann gebt einen guten Schuss Milch dazu und rührt nochmal weiter, damit ein ganz geschmeidiger Teig entsteht.
2. Nehmt ein tiefes Backblech, legt es mit Backpapier aus und verteilt den Teig gleichmäßig darauf.
3. Entfernt das Grün von den Erdbeeren, halbiert bzw viertelt die Erdbeeren und verteilt sie auf dem Teig.
4. Dann braucht ihr nur noch die Streusel. Gebt 250 g weiche Butter, 250 g Zucker und 400 g Mehl in eine Schüssel und verknetet alles (geht auch mit den Händen) zu Streuseln. Die streut ihr gleichmäßig über den Teig.
5. Schiebt das Blech jetzt in den Ofen und backt den Kuchen ca. 30 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze. Wenn die Oberfläche leicht gebräunt ist, ist der Kuchen fertig. Ihr könnt zur Sicherheit natürlich auch die Stäbchenprobe machen. Stecht z. B. mit einem Holz-Schaschlik-Spieß bis auf den Boden des Blechs und zieht den Spieß wieder heraus. Wenn kein Teig am Spieß klebt, ist der Kuchen fertig.
6. Gießt 200-250 ml Sahne gleichmäßig über den noch heißen Kuchen. Die Sahne wird innerhalb kurzer Zeit komplett in den Teig einziehen und für einen super saftigen Kuchen sorgen.