HOFFENTLICH SCHMECKTS

www.hoffentlich-schmeckts.de

Thüringer Erdbeer-Streuselkuchen vom Blech – mit Sahne-Guss

Es gibt Streuselkuchen, und es gibt diesen Thüringer Erdbeer-Streuselkuchen. Er ist der beste Streuselkuchen, den wir je gegessen haben, und mit frischen Erdbeeren schmeckt er sogar noch besser als das Original. Unter einer dicken Schicht butteriger Streusel steckt ein lockerer Rührteig mit fruchtig-frischen Erdbeeren. Das Geheimnis kommt aber erst, wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt: Über den noch heißen Kuchen wird flüssige Sahne gegossen. Der Teig saugt sie wie ein Schwamm auf und wird dadurch herrlich saftig, ganz ohne trockene Krümel. Das Rezept ist für ein ganzes Blech und damit genau richtig für Geburtstage, Familienfeiern, das Kuchenbuffet oder den Sonntagskaffee mit vielen Gästen. Der Teig ist schnell gerührt, die Streusel sind mit den Händen im Nu geknetet, und auch Backanfänger bekommen den Kuchen gut hin. Hoffentlich schmeckt’s!

Vorbereitung 30 Min. · Backzeit 30 Min. · Gesamtzeit 60 Min.

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.
