

Thüringer Streuselkuchen

Freut euch auf den leckersten Streuselkuchen, der uns je untergekommen ist! Super einfach zu machen, super saftig und super lecker! Ein Kuchen mit MJAM-Garantie!

Vorbereitung 15 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 35 Min. · 1 Portionen

Zutaten

für den Teig:

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

für die Streusel:

250 g weiche Butter
250 g Zucker
400 g Mehl

für den Sahne-Guss:

200-250 ml 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. 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.
4. Schiebt das Blech jetzt in den Ofen und backt den Kuchen ca. 20 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.
5. Und jetzt: Nicht lang fackeln! Die flüssige Sahne muss direkt nach dem Backen auf den Kuchen. Nur dann saugt sich der Kuchen so richtig schön voll. Gießt also jetzt direkt 200 bis 250 ml Sahne langsam und gleichmäßig über den Kuchen.

6. Der Kuchen schmeckt richtig schön saftig. Übrigens auch noch am zweiten (und dritten) Tag.

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · <https://www.hoffentlich-schmeckts.de/thueringer-streuselkuchen>