HOFFENTLICH SCHMECKTS

www.hoffentlich-schmeckts.de

Thüringer Streuselkuchen vom Blech – super saftig mit Sahne

Ein Klassiker, der einfach immer geht: Thüringer Streuselkuchen. Dicke, buttrige Streusel liegen auf einem lockeren Rührteig, und mehr braucht dieser Kuchen nicht, um alle am Kaffeetisch glücklich zu machen. Für uns ist er der leckerste Streuselkuchen, den wir kennen. Das Geheimnis ist die Sahne: Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird sie über das noch heiße Blech gegossen. Der Kuchen saugt sie wie ein Schwamm auf und wird dadurch unglaublich saftig. Trockene, bröselige Streuselkuchen gehören damit der Vergangenheit an. Der Teig ist schnell gerührt und die Streusel sind im Handumdrehen geknetet. Weil das Rezept für ein ganzes Blech reicht, ist der Kuchen ideal für Geburtstage, Familienfeiern, das Vereinsfest oder den Sonntagskaffee mit vielen Gästen. Wenn ihr es fruchtig mögt, probiert auch unsere Varianten mit Kirschen oder Erdbeeren. Hoffentlich schmeckt’s!

Vorbereitung 15 Min. · Backzeit 20 Min. · Gesamtzeit 35 Min.

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.
