

Hefe-Streuselkuchen mit Zwetschgen oder anderem Obst



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Andreas Thomä

Portionen: 1 Blech

Zutaten:

Hefeteig

300 g Mehl

21g frische Hefe

2g Salz

45g Zucker

40 g Butter

60 g Milch (bis zu)

1 Ei

1 bis 1,5 kg Obst

Streusel

225 g Mehl

135 g Zucker

135 g Butter

Zubereitung:

Die Hefe in eine große Schüssel mit 50 g der Milch und Zucker auflösen.

Das Ei, Salz und Mehl hinzufügen und 125 g Milch dazu geben.

Daraus mit dem Knethaken der Kenwood einen weichen Hefeteig kneten. Ist er zu weich noch etwas Mehl dazu. Ist er zu feste noch etwas Milch dazu.

Wenn der Teig glatter wird die Butter hinzufügen. Diesen mit der Kenwood weitere ca. 8 min kneten, bis er nicht mehr klebt und schön geschmeidig ist.

Den Teig abgedeckt etwa 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat.

Das Obst vorbereiten... waschen, halbieren, entkernen usw. Für die Streusel alle Zutaten (K-Haken) vermengen und in den Kühlschrank stellen.

Den Teig auf einem Backpapier ausrollen und mit dem Obst belegen und die Streusel darüber verteilen.



Nochmals etwa 60 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Kuchen etwa ca. 30-35 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und die Unterseite des Kuchens ebenfalls gebräunt ist.

