Streuselkuchen



Zutaten

Zutaten für ein Backblech:

Teig:

- 375 g Mehl
- 25 g Hefe
- 125 ml Milch
- 80 g Butter
- 50 g Zucker
- 1/2 Teelöffel Salz
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 1 Messerspitze Pimentpulver
- 2 Eier

Füllung:

- 450 ml Milch
- 90 g Zucker
- 20 g Speisestärke
- 250 g Quark
- 2 Eier
- Saft und abgeriebene Schale einer halben Zitrone
- 1 Esslöffel Rum

Streusel:

- 350 g Mehl
- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit der lauwarmen Milch auflösen. Diesen Vorteig zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen. Butter auflösen und mit Zucker, Gewürzen und Eiern verrühren. Die Mischung soll lauwarm sein, wenn sie mit dem Vorteig zu einem lockeren Hefeteig geschlagen wird. Zugedeckt nochmals etwa 20 Minuten gehen lassen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche auf 43×33 cm ausrollen und auf das gefettete Backblech legen. Mit einer Gabel in kurzen Abständen einstechen, damit der Teig beim Backen keine Blasen wirft.

2. Für die Füllung die Milch mit dem Zucker aufkochen. Die Speisestärke mit etwas Milch (vorher abnehmen) anrühren und damit die Milch binden. Etwas abkühlen lassen. Quark, Eier, Zitronensaft, abgeriebene Schale und Rum darunter rühren und auf den Teig streichen.

3. Für die Streusel das Mehl mit Butter, Zucker und Vanillinzucker zwischen den Fingern zu Streuseln reiben und gleichmäßig über dem Kuchen verteilen. Bei 180°C etwa 40-50 Minuten goldgelb backen.

4. Abgekühlt in gleich große Stücke schneiden.