

Haselnuss- Streuselkuchen

Zutaten:

- 75 g gemahlene Haselnüsse
- 275 g Mehl / Type 405
- 100 g Zucker
- 30 g Vanillezucker
- Prise Salz
- 100 g kalte Butter
- 20 g weiche Butter
- 50 g Milch (3,5 %)
- 15 g frische Hefe
- 1 Ei
- Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

1. Gemahlene Haselnüsse, 125 g Mehl, 100 g Zucker, Salz und 100 g kalte Butter mit den Händen verkneten / zu Streuseln verarbeiten. Kaltstellen.
2. In einer Schüssel, Hefe in Milch auflösen. 30 g Vanillezucker hinzufügen. Kurz gehen lassen (an einem warmen Ort).
3. 150 g Mehl, weiche Butter, Salz und 1 Ei hinzugeben und mit einem Rührgerät verkneten.
4. Abdecken und an einem warmen Ort (optimal 37 Grad) 30-40 Minuten gehen lassen.
5. Springform einfetten. **Backofen auf 180 g Umluft vorheizen!**
6. Hefeteig in die Springform füllen und mit bemehlten Händen bis zum Rand gleichmäßig verteilen.
7. Teig gleichmäßig mit den kalten Streuseln bedecken.
8. **20 Minuten backen!**
9. Abkühlen lassen, aus der Springform lösen und mit Puderzucker bestäuben.

Rezeptinfos:

- Menge: Ø 20 cm Springform
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 1,5 Stunden
- Schwierigkeitsgrad: leicht

