

Hefekuchen

Zutaten :

500 g Mehl

50 g Hefe

100 g Zucker

2 Eigelb

1 Ei

½ l Milch

100 g Butter oder Margarine

Für den Streusel:

300 g Mehl

150 g Zucker

150 g Butter

Zubereitung

Streusel: Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander vermischen bis eine glatte Masse entsteht. In den Kühlschrank stellen.

Kuchen: Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde machen. Lauwarme Milch, zerkrümelte Hefe, 50g Zucker und eine Prise Salz in die Mulde zugeben. Mit etwas Mehl vermischen, so dass eine Puddingmasse entsteht. Abdecken, 20 Minuten an einem warmen Ort Ruhen lassen.

Geschmolzene Butter, Ei sowie beide Eigelbe hinzugeben und alles mit der Hand zu einem glattem Teig verkneten. Zudecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen lassen bis sich der Teig verdoppelt.

Nachdem der Teig gegangen ist, ihn nochmals durchkneten und auf dem Backblech ausrollen. Mit Streusel bestreuen (mit den Fingerspitzen zerreiben und zerkrümeln). Teig erneut 15 Min gehen lassen.

Im vorgeheiztem Backofen ca. 35 Min auf 175°C (Unter-/Oberhitze) backen.

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.