

# Thüringer Streuselkuchen bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

375 gr Mehl, 1 Beutel Hefeteig Garant Dr.Oetker, 50 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 200 ml lauwarme Milch, 70 gr zerlassene Margarine, 300 gr Mehl, 150 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 200 gr weiche Butter, 10 gr Backkakao, 100 ml Milch, 60 gr Butter, 50 gr Puderzucker.

## Die Zubereitung:

Mehl mit Hefegarant vermischen, mit Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei, Milch und zerlassener Margarine mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf ein gefettetes Backblech verteilen und 15 min ruhen lassen. In dieser Zeit aus dem Mehl, Zucker und weicher Butter einen Streuselteig zubereiten. 1/2 der Streusel auf dem Teig verteilen. Die andere 1/2 mit Kakao vermischen und ebenfalls auf dem Teig verteilen. 20 min. bei 180 Grad backen. In der Zwischenzeit Milch erwärmen, die Butter darin auflösen. Auf dem gebackenen Blechkuchen verteilen. Den Puderzucker auf den kalten Kuchen sieben.