



Streuselkuchen

mit „Sauerteig-Teig“

(Idee aus „Brot backen in Perfektion mit Sauerteig“ von Lutz Geißler)

Braucht Zeit!
Am „Backtag“ geht es dann aber
ruckzuck 😊

Zutaten für ein Blech

Teig:

300 g Buttermilch
470 g Weizenmehl T 550
1 Eigelb
9 g Salz
75 g Zucker
60 g zimmerwarme Butter
60 g Anstellgut Weizensauerteig

Belag:

2 Päck. Bourbon-Vanillepudding
5 EL Zucker
750 ml Milch

oder

5 - 6 Äpfel
50 g Rosinen



Entscheidungsprobleme?
Einfach von beiden Belägen die
Hälfte verwenden 😊

Streusel:

300 g Weizenmehl T 550
200 g kalte Butter
100 g Zucker

1. Alle Teig-Zutaten zu einer einheitlichen Masse vermischen und vor dem Antrocknen geschützt bei Raumtemperatur (18 - 20°C) **12 Stunden** ruhen lassen.
2. Nach 2 - 8 Stunden mindestens einmal dehnen und falten (mit der Teigkarte von Schüsselrand über die Mitte ziehen; entlang des ganzen Randes wiederholen)
3. Den Teig zwischen zwei Backfolien auf Blechgröße ausrollen. Mit der Backfolie auf das Blech ziehen und mit der anderen Folie abgedeckt **12 Stunden** vor dem Antrocknen geschützt bei Raumtemperatur gehen lassen. *Wenn es zeitlich besser passt, kann die erste Ruhezeit verkürzt und die Gehzeit auf dem Blech entsprechend verlängert werden. Insgesamt sollten es aber 24 Stunden sein.*
4. Jetzt auch gleich die Streusel aus den angegebenen Zutaten herstellen und im Kühlschrank aufbewahren.
5. Ggf. den Pudding kochen und abgedeckt abkühlen lassen.
6. Den Backofen auf 230°C Umluft vorheizen.
7. Den Pudding mit dem Handrührgerät glattrühren bzw. die Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden.
8. Den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen und vorsichtig (damit das entstandene Gär gas nicht entweicht) mit dem Pudding bestreichen oder den Äpfeln und den Rosinen belegen. Zuletzt die Streusel darüber verteilen.
9. Das Blech in den Backofen schieben, die Temperatur auf 180°C reduzieren und den Kuchen 30 - 35 Minuten backen.

