

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Haferflocken-Streuselkuchen

Zutaten für den Teig

500 g Weizenmehl
Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Würfel Hefe
80 g Zucker
200 ml Milch
8 EL Speiseöl
1 Prise Salz
3 Eier
Fett für das Backblech

Belag:

200 g Butter
200g Zucker
200 Haferflocken
4 EL Schlagsahne

Zubereitung:

Mehl und Zitronenschale in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln. Einen Teelöffel Zucker darüber streuen. Milch leicht erwärmen und ca. die Hälfte der Hefe gießen. Hefe, Zucker und Milch etwas verrühren. Hefeteig abgedeckt an einem warmen Ort 15 – 20 Minuten gehen lassen. Restliche Milch, Öl, restlichen Zucker und Salz sowie Eier verrühren. Die Flüssigkeit zum Hefevorteig geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten und weitere 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Backblech einfetten, Hefeteig kurz durchkneten, gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Für den Belag Butter schmelzen, Zucker, Haferflocken und Sahne zufügen und alles verrühren. Die Masse auf dem Hefeteig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C, mittlere Einschubleiste, ca. 30 Minuten goldgelb backen. Etwas auskühlen lassen und dann in 24 Rechtecke schneiden.

Auf die Rechtecke die kleinen Tortenfotos legen, indem die Kuchenstückchen mit etwas rohem Eiweiß betupft werden.