

Saftiger Streuselkuchen



4 Eier
250 g Zucker
2 Vanillezucker
½ Fl. Rumaroma

in eine höhere Schüssel geben und cremig rühren.

250 g Mehl
1 TL Backpulver

und
gut miteinander mischen und unterrühren.
Diesen Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gleichmäßig verteilen.

Backofen auf 190° vorheizen.

250 g weiche Butter
250 g Zucker
400 g Mehl

in eine Schüssel geben und Streusel herstellen.
Am besten gelingen die Streusel, wenn man den Teig mit den Fingern bröseln und nicht mit dem Knethaken.

Die fertigen Streusel gleichmäßig auf den Teig verteilen und das Blech auf die vorletzte Schiebeleiste von unten in den Backofen schieben. Ca. 25 – 30 Minuten backen lassen bis der Kuchen eine schöne goldbräunliche Farbe hat, dann herausnehmen.

1 Becher Sahne

Auf den noch heißen Streuselkuchen schüttet man gleichmäßig drüber, was den Streuselkuchen schön saftig macht. Sahne nicht schlagen, sondern flüssig drüber gießen.