

REZEPT FÜR SCHOKO-STREUSELKUCHEN



SCHOKO-STREUSELKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 15 Stücke | 60 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 150 g weiche Butter
- 150 g SweetFamily Brauner Zucker
- 5 Eier (Größe M)
- 100 g Paniermehl
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Schokostreusel
- 2 EL Mehl
- 2 EL Kakao
- 2 TL Backpulver
- Fett für die Form

Für die Streusel:

- 90 g Butter
- 100 g Mehl
- 90 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 Prise Salz



3402

ZUBEREITUNG

346

Kcal

pro Stück

6

Gramm

Eiweiß

35

Gramm

Kohlenhydrate

19

Gramm

Fett

1. Für den Teig Butter, braunen Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterschlagen. Übrige Teigzutaten mischen und kurziterrühren. Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 25 cm lang) geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Umluft ca. 30 Minuten vorbacken.

2. Inzwischen Zutaten für die Streusel verkneten. Auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und bei gleicher Temperatur ca. 20 Minuten weiterbacken, bis die Streusel goldbraun sind und an einem hineingestochenen Holzspießchen kein Teig mehr klebt. Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und aus der Form lösen. In Scheiben schneiden.