Streuselkuchen oder Obstkuchen mit verschiedenen Auflagen



Hefekuchen

für 6 Personen (1 Backblech)

Zutaten

für den Teig
500 g Mehl, 20 g Hefe, 2 Prisen Salz, 100 g Zucker, 300 ml Milch, 100 g Butter

für Streuselauflage
150 g Butter, 6 EL Zucker und 250 g Mehl, 1 Esslöffel Vanille-Aroma vermischen und mit den Händen zerkrümeln (Butter vorher nicht zerlassen).

für Obstauflage
ca 8 mittelgroße Äpfel bzw 2,5 kg Zwetschgen genügen für reichliche Belegung

Zubereitung

1. Hefe in der lauwarmen Milch auflösen,
2. 450 g Mehl in eine größere Schüssel geben und in eine Mulde langsam die Milch mit der gelösten Hefe geben
3. Mehl langsam in die Milch einrühren bis ein Teig entsteht
4. dann die Schüssel mit einem sauberen Tuch bedecken und Teig ca. 1 Stunde im Warmen gehen lassen bis sich das Teigvolumen verdoppelt
5. Butter aus dem Kühlschrank nehmen und zimmerwarm stellen
6. währenddessen das Obst vorbereiten (schnibbeln, entkernen usw.)
7. wenn sich das Teigvolumen verdoppelt hat, können das restliche Mehl, das Salz der Zucker und die Butter zugegeben werden
8. Teig noch einmal durchkneten und nochmal 10 Minuten gehen lassen,
9. während dieser Zeit das Backblech mit Butter ausstreichen
10. jetzt den Teig auf dem Blech ausdrücken und mit nicht zu nassem Obst oder Streuseln belegen
11. beim ‚gedeckten Obstkuchen'(z.B. mit Äpfeln oder Sauerkirschen), die Streusel zusätzlich auf das Obst legen

Zeitbedarf

30 Minuten bei 200°C (wenn möglich Umluft, sonst Ober- und Unterhitze),
langsam abkühlen lassen!