Streuselkuchen



Ingredienser

Gjærdeig:
25 g gjær
1 ts sukker
2,5 dl melk
60 g smør
80 g sukker
500 g hvetemel

Smuldretopping:
250 g smør
150 g sukker
250 g hvetemel
250 g mandler

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bolle. Bland med 1 ts sukker. Varm opp melken til den er lunken og løs opp gjæren i dette. La blandingen stå og gjære i 10 minutter.

Smelt smøret og bland med sukkeret. Tilsett gjærblandingen og så hvetemel. Elt deigen glatt. La den stå og heve til dobbelt størrelse.

Legg bakepapir på en stekeplate eller i en stor langpanne. Kna sammen den ferdighevede deigen og kjevle den utover på bakepapiret til en tynn leiv som dekker hele platen. La kaken stå og etterheve i 30-40 min.

Smuldre sammen smør, mel og sukker. Bland med hakkede mandler. (Smuldredeigen kan lages raskt i food processor med hakkekniv. Hakk da mandlene først og ha deretter i de øvrige ingrediensene.) Fordel smuldredeigen over langpannekaken.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25-30 min, til kaken har fått gylden farge. Avkjøl litt og del i firkanter. Løft kakestykkene ut av pannen med en stekespade.

Tips

Kakestykkene smaker best varme og nystekte, men er også fine å fryse! Varm opp de tinte kakene litt før servering. Du kan også pynte opp kakene med et lite melisdryss rett før servering.

Bunnen er basert på samme oppskrift som kaken som heter "Zuckerkuchen". Det går altså fint å lage to kaker av samme bunn ved å lage halv porsjon av hver av toppingene.

Se også oppskrift på "Butterkuchen", som er en annen tysk spesialitet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/streuselkuchen