



Bonne Maman®

Renekloden-Streuselkuchen

Zutaten für ca. 24 Stücke:

Für den Teig

500 g Mehl
1 Päckchen frische Hefe
250 ml Milch
60 g Zucker
150 g geschmolzene Butter

Für die Streusel

200 g Mehl
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
125 g geschmolzene Butter

Außerdem

2 Gläser Bonne Maman Renekloden-Konfitüre





Bonne Maman®

Renekloden-Streuselkuchen

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hinein bröckeln. Milch lauwarm erhitzen und über die Hefe gießen. 1 TL Zucker zugeben und mit etwas Mehl zu einem Brei verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.
2. Übrigen Zucker und die Butter zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Teig mit Mehl bestäuben und abgedeckt 30–40 Minuten gehen lassen.
3. Für die Streusel Mehl mit Zucker und Vanillinzucker mischen und die Butter zugeben. Alles zu Streuseln kneten.
4. Hefeteig kurz durchkneten. Auf bemehlter Fläche in Backblechgröße ausrollen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf das Blech heben und an den Rändern leicht hoch drücken. Bonne Maman Renekloden-Konfitüre darauf verstreichen (dabei einen kleinen Teigrand freilassen). Streusel darauf geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3–4, Umluft: 180 Grad) 25–30 Minuten backen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten + Gehzeit

Tipp

Wer möchte, gibt den Streuseln mit 1 TL Zimt eine besondere Note. Wer es leicht nussig mag, vermischt die Streusel zusätzlich mit 40 – 50 g gehackten Haselnüssen.