

STREUSELKUCHEN // CRUMB CAKE

rechteckige 20er Form / **9inch rectangular baking pan**

Ingredients Dough

4 cups flour

1/2 cup sugar

1/2 cup vegetable oil

pinch of salt

1 1/3 cups milk, lukewarm

1.5 oz fresh yeast

Ingredients Crumbs

3 1/2 cups flour

1 1/4 cups butter, room temperature

1 1/4 cups sugar

Zutaten Teig

500g Mehl

100g Zucker

300ml Milch, lauwarm

100ml Sonnenblumenöl

1 Würfel Hefe

Prise Salz

Zutaten Streusel

400g Mehl

250g Zucker

250g Butter, zimmerwarm

Instructions Dough

- 1. dissolve yeast in lukewarm milk and let it sit for 10 min**
- 2. place flour with sugar, oil and salt into a bowl**
- 3. add yeast milk and knead until everything is incooperated**
- 4. cover and let rise for 60 min**
- 5. cover your workface with flour and roll out dough**
- 6. grease your baking pan (or baking sheet) and place dough on it**
- 7. cover and let rise for another 20 min**
- 8. brush water onto the surface of the dough**
- 9. add crumbs and bake at 390° for approx. 30 min**

Instructions Crumbs

- 1. mix all ingredients and form chunks**

Zubereitung Teig

- 1. löst die Hefe in lauwarmer Milch auf und lasst sie 10 min gehen**
- 2. gebt Mehl, Zucker, Öl und Salz in eine Schüssel**
- 3. fügt die Hefemilch hinzu und knetet mit einem Knethaken oder den Händen bis sich ein homogener Teig formt**
- 4. abdecken und für 60 min gehen lassen**
- 5. bemehlt eine Arbeitsfläche und rollt den Teig aus**
- 6. die Backform/Backblech buttern und Teig hineingeben**
- 7. abgedeckt weitere 20 min gehen lassen**
- 8. anschließend Wasser auf die Oberfläche bürsten**
- 9. nun die Streusel daraufgeben und bei 200° Ober/Unterhitze für ca 30 min backen**

Zubereitung Streusel

- 1. alle Zutaten (am besten mit der Hand) vermischen und Streuselstücke formen**

**Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery**

Du backst das schon!