







Name: Klasse: Datum: Blatt: 1 von 2

Thema: Herstellung von Streuselkuchen aus Hefefeinteig

| | | |
|------------------|---|--|
| <p><u>1.</u></p> |  | <ul style="list-style-type: none"> ➡ Teig in 200g Stücke abwiegen ➡ Rundwirken und mit Folie abdecken ➡ 30 Min ruhen lassen |
| <p><u>2.</u></p> |  | <ul style="list-style-type: none"> ➡ Teigstücke auf Ringgröße (18cm Durchmesser) ausrollen |
| <p><u>3.</u></p> |  | <ul style="list-style-type: none"> ➡ Teigplatten in gefetteten Ringen auf Bleche mit Backpapier legen ➡ Teigplatten stippen/ „igeln“ |
| <p><u>4.</u></p> |  | <ul style="list-style-type: none"> ➡ Teig mit Ei bestreichen |
| <p><u>5.</u></p> |  | <ul style="list-style-type: none"> ➡ Teig mit ca. 10g Zimt-Zucker (1:100) bestreuen |

| | | | |
|-------|---------|--------|----------------|
| Name: | Klasse: | Datum: | Blatt: 2 von 2 |
|-------|---------|--------|----------------|

Thema: Herstellung von Streuselkuchen aus Hefefeinteig

| | | |
|------------------|---|---|
| <p><u>6.</u></p> |  | <ul style="list-style-type: none"> ➡ Ca. 200g Butterstreusel aufstreuen |
| <p><u>7.</u></p> |  | <ul style="list-style-type: none"> ➡ Der Kuchen soll gleichmäßig bedeckt sein ➡ Die Streuselschicht soll ungefähr so dick sein wie ein Finger |
| <p><u>8.</u></p> |  | <ul style="list-style-type: none"> ➡ Ca. 45 Min gären lassen ➡ Backen: 210°C fallend auf 180°C ➡ Backzeit ca. 16 Min |
| <p><u>9.</u></p> |  | <ul style="list-style-type: none"> ➡ Nach dem Abkühlen den Kuchen mit Puderzucker dünn und gleichmäßig absieben |