

# Hefekuchen mit Streuseln

## **Boden**

500 g Mehl  
100 g Zucker  
1 P. Frischhefe oder 2 Tüten Trockenhefe  
40 g Margarine  
4 EL Öl  
1 Ei  
1 Prise Salz  
¼ l warme Milch

## **Streusel**

300 g Mehl  
200 g Zucker  
200 g Margarine  
2 Vanillinzucker

Mehl, Zucker, 1 Prise Salz in eine Backschüssel geben. Die Frischhefe mit den Fingern zerbröseln und dazu geben oder die Trockenhefe.

Alles vermengen. Das Ei und das Öl in die Schüssel geben. Die Margarine mit der Milch zusammen erwärmen und in die Schüssel geben.

Alles mit den Knethaken eines Handrührgerätes gut durcharbeiten.

Den Teig abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Ca. 1 Std. Das geht auch prima im Backofen bei 50 Grad Ober- und Unterhitze.

Dann den Teig in eine eingefettete Fettpfanne streichen. Mit den zubereiteten Streuseln bedecken. Im Backofen bei 50 Grad nochmals 30 Minuten

gehen lassen. Dann den Ofen auf 200 Grad stellen. Vom Zeitpunkt des Höherstellens ungefähr 15 bis 20 Minuten backen. Nur ganz, ganz leicht

braun werden lassen, sonst wird der Hefekuchen trocken.

**Hefeteig gelingt am besten bei Ober- und Unterhitze.**