

Mathias' leckerer Streuselkuchen

Boden:

Blätterteig (TK, fertig)

Zutaten:

250 g Zucker

500 g Mehl

250 g Butter

gehobelte Mandeln

ca. 1/8 l Milch

Puder

Zucker

für weiße Streusel:

2 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

für schwarze Streusel:

50-60 g Back-Kakao



Zubereitung:

Zucker, Mehl und Bourbon-Vanille-Zucker (für weiße Streusel) bzw. Back-Kakao (für schwarze Streusel) mischen. Butter einkneten, auf Blätterteig verteilen und mit gehobelten Mandeln garnieren.

Ca. 20-25 Min. bei 170°C Umluft backen. Kuchen herausnehmen und sofort mit Milch "abpinseln".

Nach dem Erkalten mit Puder-Zucker bestreuen.

Guten Appetit wünscht Euch Mathias!

