



Trauben – Streuselkuchen à la Josef

Zutaten

Für den Teig:

250 g	Butter
300 g	Puderzucker
5	Ei(er)
400 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise(n)	Salz
120 ml	Milch

Für die Streusel:

160 g	Butter
160 g	Zucker
160 g	Mehl

Puderzucker zum Bestreuen

Und so geht's

Trauben waschen, trocken tupfen, halbieren und entkernen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Für den Teig Butter mit Puderzucker schaumig rühren und die Eier langsam darunter schlagen. Mehl sieben, mit Backpulver vermischen und mit der Milch abwechselnd unter die Buttermasse rühren. Die Zutaten für die Streusel verrühren und dann zwischen den Handflächen krümelig zu Streuseln verarbeiten.

Den Teig auf das Backblech streichen. Mit den Traubenhälften gleichmäßig belegen, dann die Streusel gleichmäßig darüber verteilen.

Die Backtemperatur auf 170 °C herunter drehen und den Kuchen im Ofen ca. 50 Minuten backen. Abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Guten Appetit!