

# Streuselkuchen nach einem Rezept von Dietmar Kappl

08-2021 / 07-2023

angepasst auf ein Obstkuchen-Blech in der Ausführung Blauglanz Ø 26  
<http://www.homebaking.at/streuselkuchen/>



- Dampfl:** 100 g Mehl ( optional eine Mischung z. B. 550er Weizen und 1050er Dinkelmehl )  
75 g Milch  
7,5 g Hefe
- Mürbteig:** 80 g Mehl ( optional eine Mischung z. B. 550er Weizen und 1050er Dinkelmehl )  
50 g feine Mandeln ( wenn ohne Mandeln, dann insgesamt 105 g Mehl verwenden )  
70 g Butter  
35 g feiner Rohrzucker
- Hauptteig:** 182,5 g Dampfl  
110 g Mehl - Flüssigkeitsaufnahme variiert nach Sorte, evtl. etwas Milch hinzufügen  
37 g Butter  
40 g Honig  
2 g Salz  
~ 45 g Vollei ( entspricht 1 Ei Größe S )  
Abrieb von Zitrusfrüchten - Orange, Zitrone oder Limette - Menge nach Geschmack

## Anleitung:

Für das Dampfl alle Zutaten verrühren, zugedeckt 1 Stunde bei Raumtemperatur reifen lassen.

Die Zutaten für den Mürbteig verkneten, danach im Kühlschrank lagern.

Den Hauptteig gut auskneten - 6 min. langsam und 5 min. schnell - je nach Küchenmaschine.

Nach der Herstellung den Teig ca. 40 min. reifen lassen.

Danach den Teig ausrollen, in die gut gefettete Form legen und reichlich mit Früchten belegen. Ungünstig der Belag mit halbierten Früchten (Aprikosen, Pflaumen...). Schmale Segmente ergaben eine gleichmäßige Oberfläche und wirken sich positiv auf das später Zerteilen der Kuchenstücke aus. Bei feuchten Früchten eine dünne Schicht aus zerkrümelten Keksen einstreuen, Flüssigkeit wird dadurch gebunden.

Die Früchte werden anschließend mit den Streuseln bedeckt.

Pffiffig und zugleich praktisch die Methode von Dietmar Kappl... es wird gehachelt, d.h. der Mürbteig wird durch eine grobe Reibe auf dem Kuchen geraspelt. Mit einer Gabel lassen sich die geriebenen Streusel sehr gut verteilen.

Nach ca. 45 min Gare bei Raumtemperatur kann der vorgefertigte Kuchen in den vorgeheizten **Backofen O/U 190° C fallend auf 180° C für 25 - 30 min** geschoben werden.

**Auf Sicht backen!** Die Backzeit richtet sich nach den verwendeten Früchten und der Dicke des Belages. Sollte die Oberfläche zu stark bräunen, ein zusätzliches Backblech oberhalb in den Backofen einschieben.

Je nach verwendeter Backform kann es sinnvoll sein, den Kuchen direkt auf den kalten Boden oder auf ein nasses Tuch zu setzen, um das Nachbacken zu unterbinden.