



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Leckere Butterstreusel

Zutaten:

300 g Weizenmehl (Type 550)

150 g kalte Butter

150 g Zucker



Zubereitung:

Alle Zutaten in eine geeignet große Schüssel geben und miteinander zu Streuseln kneten.

Dafür kannst du ganz nach Belieben die Knethaken des Handrührgeräts nutzen oder mit den Händen (*gelingt mit Händen am besten*) kneten.

Entweder sofort Weiterverarbeiten oder im Kühlschrank aufbewahren, die Streusel können auch zur späteren Verarbeitung eingefroren werden.

Die Streusel kannst du für einen Apfel- Kirsch- oder Käsekuchen verwenden, auch auf Ofennudel sind sie bestens geeignet.

Oder du machst einen simplen Streuselkuchen mit Mürbeteigboden.

