



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Leckere Butterstreusel

Zutaten:

300 g Weizenmehl (Type 405)

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 kneten.

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

Du kannst auch nur einen simplen Streuselkuchen mit Mürbeteigboden machen.

Bitte bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank aufbewahren.

