Zitronen-Streuselkuchen



Softer Hefeteigkuchen mit Zitronen-Schmand-Schicht und zitronigen Mandelstreuseln.

1 Blech

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 9 Std
Backzeit: 35 min

ZUTATEN

Für den Hefeteig

- 5 g frische Hefe (15 g ohne Übernachtgare)
- 225 ml Milch, lauwarm
- 100 g Zucker
- 500-525 g Mehl (bei mir Weizenmehl 405)
- 1 Ei (Gr. M), Zimmertemperatur
- 80 g weiche, gewürfelte Butter
- 1 Prise Salz

Für die Streusel

150 g Zucker (bei mit 110 g weißer Basterdsuiker)
Abrieb einer Bio-Zitrone
175 g kalte, gewürfelte Butter
300 g Mehl (bei mir 100 g Mehl/200 g gemahlene Mandeln)

Für den Belag/die Garnitur

200 g Schmand oder Crème Fraiche, Zimmertemperatur (bei mit Schmand)
1 TL Zitronensaft (bei mir Saft 1 kleinen Bio-Zitrone)
Puderzucker zum Garnieren oder Zitronen-Zuckerguss

ZUBEREITUNG

1. Am Vorabend den Hefeteig zubereiten. Dazu die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, einen Esslöffel des abgewogenen Zuckers dazugeben und verrühren.
2. 500 g Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefemilch hineingeben und mit etwas vom Mehl aus. der Schüssel bestreuen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und 10 Minuten quellen lassen.
3. Anschließend. die restlichen Zutaten für den Teig dazugeben und mit dem Knethaken einer Küchenmaschine (oder mit euren Händen) ca. 10 Minuten zu einem elastischen Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst. Sollte der Teig sehr klebrig sein, etwas Mehl dazugeben und unterkneten.
4. Den Teig in einer leicht geölten Schüssel abgedeckt. ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur anspringen lassen und anschließend über Nacht in den Kühlschrank stellen.
5. Am nächsten Tag den Teig den Teig ca. 1 Stunde vor dem Weiterverarbeiten aus dem Kühlschrank holen.
6. Für die Streusel zuerst frischen Zitronenabrieb mit dem Zucker mischen (am besten mit den Fingern verreiben, so. entfaltet sich das Zitronenaroma besser). Danach die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu Streuseln verkneten. Die

Streusel bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank parken.
7. Für die Füllung Schmand mit. Zitronensaft verrühren.
8. Ein tiefes Bachblech mit Backpapier auslegen.
9. Den Teig kurz entlüften und auf dem Backblech bis in die Ecken ausrollen. Das Blech abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.
10. Inzwischen den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
11. Nach der Ruhezeit den Zitronen-Schmand in Klecksen auf den Hefeteig geben und vorsichtig verstreichen. Die Streusel darauf verteilen und den Kuchen in der Ofenmitte ca. 35 Minuten lang backen. Falls die Streusel noch zu blass sein sollten, kurz den Backofen auf obere Grillfunktion umstellen, um sie zu bräunen.
12. Den Kuchen mit Puderzucker bestreuen oder mit einem Zitronen-Guss (aus Puderzucker und Zitronensaft) verzieren. Schmeckt frisch am allerbesten.
13. Möchtet ihr auf die Übernachtgare verzichten, verwendet ihr ca. 15 g Hefe und lasst den Hefeteig an einem warmen Ort (Ofensauna, in der Nähe der Heizung) ca. 1,5 Stunden ruhen und verarbeitet ihn dann wie oben beschrieben weiter.