



Gerd's Bio- Butterkuchen mit Cremestreuseln



Hefeteig:

- | | |
|--|--------|
| - BIO-Weizenmehl | 500 g |
| - Meersalz | ½ Tl. |
| - BIO-Zucker | 60 g |
| - BIO-Butter | 50 g |
| - BIO-Eier | 2 |
| - BIO-Milch | 250 ml |
| - BIO-Vanilleschote | ½ |
| - 1 Würfel BIOREAL-BIO-Frischhefe | 42 g |
| - BIO-Zitronenabrieb | |

Streusel:

- | | |
|---------------------------------|--------|
| - BIO-Weizenmehl | 600 g |
| - BIO-Butter | 300 g |
| - BIO-Zucker | 300 g |
| - BIO-Ei | 1 |
| - BIO-Vanillepuddingpulver | 1 Tüte |
| - BIOREAL-BIO-Backpulver | 10g |

Vanillecreme:

1 Päckchen Bio-Bourbon-Vanillepuddingpulver nach Anleitung verarbeiten (ergibt ca. 500 ml).

Zubereitung:

Für den Hefeteig alle Zutaten bei Zimmertemperatur verarbeiten.

Die Milch, das Salz, die ausgekratzte Vanilleschote (inkl. Schote) und die Hälfte des Zuckers in einen kleinen Kochtopf geben und gut erwärmen (nicht kochen lassen!).

Den Topf vom Herd nehmen und die **BIOREAL-BIO-Hefe** in der lauwarmen Milch auflösen.

Das Mehl, den restlichen Zucker und den Zitronenabrieb in eine Rührschüssel geben.

Die Butter in Würfel schneiden und dazugeben. Etwa 5 Minuten rühren lassen.

Unter ständigem Rühren die lauwarml Milchmischung langsam zugeben und weiter kneten lassen. Jetzt nur noch die 2 Eier einzeln zugeben und eine Weileiterrühren lassen.

Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen. Den Teig nun nochmals ca. 10 Minuten durchkneten lassen um eine schöne feine Porung zu erreichen. Den Teig nun auf einem höheren Ofenblech verteilen und noch mal abgedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. Mit einer Gabel einige Löcher in den Teig stechen damit er keine Blasen wirft.

Für die Streusel alle Zutaten miteinander vermischen.

Teig mit der Vanillecreme gleichmäßig bestreichen. Streusel darüber verteilen.

Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 180 – 200 °C ca. 30 Minuten backen.