



Streusel hausgemacht für Crumbles und Gebäck

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Das beliebte, vielseitig Topping für Crumbles, Kleingebäck, Kuchenböden, für Kuchen aller Art

Zutaten

- Ausreichend für 1 haushaltsübliches Backblech:
- :
- 300 g Mehl, gesiebt
- 150 g Butter
- 150 g warme Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mehl mit 1 Prise Salz, dem Zucker und dem Eigelb vermengen und nach und nach die warme, flüssige Butter dazu geben.

Schritt2

(Warme Butter sorgt für eine bessere Bindung der Zutaten)

Schritt3

Dabei ist es egal, ob sie man das mit den Händen oder mit dem Quirl der Küchenmaschine macht, aber "krümelig" halten.

Schritt4

Geben sie ihren Streuseln doch einmal eine besondere Note mit z. B. : Marzipan, Zitronenabrieb,

gemahlenem Zimt, Kakao, Schokoraspeln, gehackten Nüssen oder Pistazien.

Rezeptart: Sonstige **Tags:** selbstgemacht, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/streusel-hausgemacht-fuer-crumbles-und-gebaeck/>