

# 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/>