

## Rezept Streuselkuchen

### Zutaten

Für den Teig:

- 1 Prise Zimt
- 350g Mehl
- 5 Eier
- 250g Zucker
- 2 Teelöffel Puderzucker
- 250g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver

### Zubereitung

- 100g Mehl
- 70g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50g Butter

Und so geht's!

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen
2. Alle Zutaten für den Teig zusammenkneten und in eine gefettete Form geben
3. Die Butter etwas weich werden lassen und zusammen mit den anderen Zutaten für die Streusel zu einem krümelartigen Teig vermengen
4. Die Streusel auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen für ca. 30 Minuten backen

Guten Appetit!