

# Hefe-Streuselkuchen

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 50 Minuten

**Schwierigkeit** normal

## Zutaten

### Hefeteig

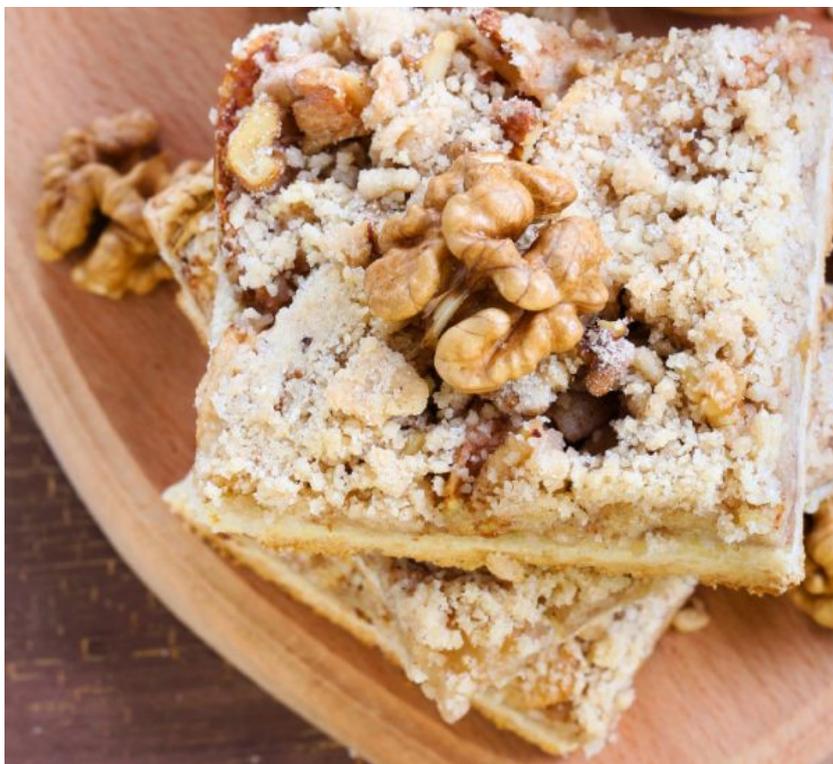
250 g	Dinkelmehl
50 g	Walnussmehl
1 Päckchen	Trockenhefe
50 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
50 g	Butter, weich
1 Prise	Salz
100 ml	Milch, lauwarm
50 ml	Wasser, lauwarm

### Streusel

120 g	Dinkelmehl
30 g	Walnussmehl
100 g	Walnüsse, gehackt
100 g	Rohrzucker
125 g	Butter

### Belag

2 EL	Schmand
50 g	Walnüsse



## Zubereitung

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Trockenhefe, Zucker und Vanillezucker mischen. Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit Hilfe des Knethakens zu einem glatten Teig verkneten, der nicht mehr an der Schüssel kleben sollte. Abdecken und an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen.

Inzwischen für die Streusel Mehl, gehackte Walnüsse und Zucker mischen. Die Butter in Flöckchen zugeben und alles mit Hilfe des Handrührgerätes oder alternativ mit den Händen zu gleichmäßigen Streuseln verarbeiten. Kalt stellen.

Den Teig nun in eine gefettete Springform geben und gleichmäßig darin ausbreiten. Nochmals rund 15 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Ofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Nun den Schmand auf den Hefeteig streichen und die Streusel gleichmäßig darauf verteilen. Mit Walnüssen garnieren. Im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten backen.