



# Erdbeer-Walnuss-Streusel



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	305 kcal/ 1280 kJ	Fett:	17 g
Eiweiß:	5,4 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	7,1
Kohlenhydrate:	33 g	ungesättigte Fettsäuren:	9,9

## Zubereitungszeit:

1 Stunde 10 Minuten,  
Wartezeit ca. 50 Minuten

## Zubereitung:

**1.** Für den Teig 75 g Butter schmelzen. Milch zugießen. 500 g Mehl, 75 g Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Hefe und 1 Esslöffel Zucker flüssig rühren. Lauwarmes Milch-Fett-Gemisch, Hefe und Ei zum Mehl geben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

**2.** Für die Streusel Walnüsse grob hacken. 200 g Butter, 150 g Mehl, 150 g Zucker und Vanillin-Zucker mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Nüsse kurz unterkneten. Kalt stellen. Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

**3.** Hefeteig nochmals durchkneten, auf einer gefetteten Fettpfanne des Backofens (32 x 39 cm) ausrollen. Nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.

**4.** Erdbeeren und Streusel auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft: 175 Grad, Gas: Stufe 3) 25-35 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Kuchen in Stücke schneiden. Dazu schmeckt Schlagsahne.

## Zutaten für 24 Portionen :

275 g Butter  
250 ml Milch  
650 g Mehl  
225 g + 1 EL Zucker  
Salz  
1 Würfel (42 g) Hefe  
1 Ei (Größe M)  
200 g Walnuskerne  
1 Päckchen Vanillin-Zucker  
1 kg Erdbeeren  
Fett für die Fettpfanne