



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