

## REZEPT FÜR SCHOKO-STREUSELKUCHEN



### SCHOKO-STREUSELKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 15 Stücke | 60 Min. | + Abkühlzeit

#### Zutaten

##### Für den Teig:

- 150 g weiche Butter
- 150 g SweetFamily Brauner Zucker
- 5 Eier (Größe M)
- 100 g Paniermehl
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Schokostreusel
- 2 EL Mehl
- 2 EL Kakao
- 2 TL Backpulver
- Fett für die Form

##### Für die Streusel:

- 90 g Butter
- 100 g Mehl
- 90 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 Prise Salz



3343

#### ZUBEREITUNG

**346**

Kcal

pro Stück

**6**

Gramm

Eiweiß

**35**

Gramm

Kohlenhydrate

**19**

Gramm

Fett

1. Für den Teig Butter, braunen Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterschlagen. Übrige Teigzutaten mischen und kurziterrühren. Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 25 cm lang) geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Umluft ca. 30 Minuten vorbacken.

2. Inzwischen Zutaten für die Streusel verkneten. Auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und bei gleicher Temperatur ca. 20 Minuten weiterbacken, bis die Streusel goldbraun sind und an einem hineingestochnen Holzspießchen kein Teig mehr klebt. Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und aus der Form lösen. In Scheiben schneiden.