

Streusel-Kuchen

Teig:

- 600 g Weizenvollkornmehl
- 1/8 Ltr. kaltes Wasser
- 40 g Hefe
- 70 g Butter (geschmolzen)
- 100 g Honig

Hefe in kaltem Wasser anrühren, Vollkornmehl, Honig und Butter zugeben.

Alle Zutaten ca. 10 Min. mit dem Handrührgerät bearbeiten.

Fertigen Teig auf ein gefettetes Backblech geben.

Belag:

- 150 g Sahne
- 150 g blättrig geschnittene Mandeln
- 100 g Honig
- 2 Msp. Naturvanille

Alle Zutaten miteinander aufkochen und erkalten lassen.

Dann auf den Hefeteig geben.

Streusel:

- 200 g Weizenvollkornmehl
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g Honig
- 125 g Butter
- 2 Tl. Zimt

Weizenvollkornmehl mit Honig, weicher Butter, Zimt, und gemahlene Nüssen verrühren und ca. 30 Min. kühl stellen.

Auf den Kuchen krümeln. In den kalten Backofen geben und auf mittlerer Schiene bei 100° C 10 Min. gehen lassen.

Dann 25 Min. bei 200° C backen.