



Zimtstreuselkuchen

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Zutaten für eine [quadratische Form 23 x 23 cm](#)¹ - Ergibt ca. 12 - 16 Stücke

Teig

- 70 g weiche Butter
- 120 g brauner Zucker
- 120 g Crème fraîche
- 2 Eier Gr. M
- 200 g Mehl
- 1 Teel. Speisestärke
- 1½ Teel. Backpulver
- Vanille (Extrakt oder frisch)
- 1 Prise Salz
- 50 g Buttermilch, ersatzw. Joghurt

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Backform fetten oder mit Backpapier auslegen. - Butter und brauner Zucker mit dem Mixgerät hell-schaumig schlagen. Dann nach und nach die Eier einrühren bis eine fluffige Masse entstanden ist. Nun Creme fraîche und Vanille einrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und zusammen mit dem Salz in den Teig rühren. Zum Schluss die Buttermilch dazugeben. Die Hälfte des Teigs in die Backform streichen und die Zimtschicht zubereiten.

Zimtschicht

- 50 g [Muscovado Zucker](#)¹ (oder im Bioladen)
- 1 ½ Teel. gem. Zimt

Die beiden Zutaten miteinander vermischen und auf der Teigschicht verteilen. Die zweite Teighälfte vorsichtig darüber streichen.

Zimtstreusel

- 100 g geschmolzene Butter
- 120 g Mehl
- 140 g brauner Zucker
- 2-3 Teel. gem. Zimt
- ¼ Teel. Salz

Die Butter schmelzen. Die anderen Zutaten in eine Schüssel geben und dann mit der geschmolzenen Butter vermischen. Mit einer Gabel oder den Händen zu Streuseln verarbeiten. Diese auf der Kuchenoberfläche verteilen. Den Kuchen im heißen Backofen ca. 30-35 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Rezept: Frank Barron (leicht angepasst)