

# Original norddeutscher “Schoko-Streusel-Kuchen

**Leider kein Foto  
vorhanden!**

## **Zutaten:**

Für den Teig:

- ✚ 150 g Butter
- ✚ 150 g brauner Zucker
- ✚ 5 Eier
- ✚ 100 g Paniermehl
- ✚ 2 EL Mehl
- ✚ 2 EL Kakao
- ✚ 2 gestr. TL Backpulver

Für die Streusel:

- ✚ 85 g Butter
- ✚ 100 g Mehl
- ✚ 85 g brauner Zucker
- ✚ 1 Prise Salz

## **Zubereitung Kuchenteig:**

Diesen Kuchen können auch diejenigen backen, die sonst keine „Backfans“ sind. Alle Zutaten für den Teig werden mit einem Handrührgerät in einer Schüssel verrührt. Es soll solange gerührt werden, bis ein gleichmäßiger Teig ohne Klumpen entsteht. Den Teig dann in eine gefettete Backform geben und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (Umluft 175 °C) etwa 30 Minuten backen.

## **Zubereitung der Streusel:**

Alle Zutaten für die Streusel in einer Schüssel mit der Hand vermischen. Die typischen Streusel entstehen wie von selbst. Die Streusel auf den Kuchen geben und den Kuchen weitere 20 – 30 Minuten weiterbacken.

*Variante für Schleckermäuler::*

*Wer es besonders schokoladig mag, kann zum Teig noch Schokoraspeln geben.*

***Guten Appetit!***