

Streusel für alle Lebenslagen

ein Rezept von Christof Opiela, Streuselbar Frankfurt

Zutaten:

- 20 g Vanillezucker
- 2,5 g frische Vanille
- 100 g Zucker
- 125 g Butter
- 230 g Mehl

Zubereitung:

Butter in Zimmertemperatur mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Danach den Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen und unterrühren. Anschließend die frische Vanille und nach und nach das Mehl hinzufügen. Mit den Knethaken alles gut vermischen. Zum Schluss nach Belieben große Streusel formen.

Streusel kann man so naschen, mit Pudding mischen oder auf Eis geben.