Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Dunkelbier- und Radlerkuchen mit Streusel

Zutaten:

Radlerkuchen

Zitronenstreusel:

- 200 g Mehl
- 150 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Bio-Zitrone, Abrieb

Rührteig:

- 400 g Mehl
- 225 ml Radler (alternativ Zitronenlimonade)
- 150 g Butter
- 120 g Zucker
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Saft einer Zitrone (von den Streuselzutaten)
- 2 TL Backpulver
- Zum Bestreuen: Puderzucker oder Kokosmehl und 1 EL Zitronenabrieb

Dunkelbierkuchen

Zimtstreusel:

- 200 g Mehl
- 150 g Zucker
- 100 g Butter
- 2 TL Zimt

Rührteig:

- 400 g Mehl

- 300 ml Dunkelbier (alternativ Malzbier)
- 150 g Butter
- 120 g Zucker
- 100 g Haselnüsse, gemahlen
- 3 Eier
- 2-3 EL Kakao
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Honig
- 2 TL Backpulver

Zubereitung

Radlerkuchen:

Für die Zitronenstreusel 100 g Butter, 200 g Mehl,150 g Zucker, 1 Eigelb und den Abrieb einer ½ Bio-Zitrone zu Streuseln verkneten.

Für den Rührteig 120 g Zucker und Vanillezucker mit zimmerwarmer Butter schaumig schlagen. Dann nach und nach die 3 Eier einschlagen.

Das Mehl mit Backpulver und gemahlenen Nüssen vermischen.

Die Mehlmischung und den Radler zum Teig geben und verrühren.

Die Teigmischung auf ein gefettetes Backblech verteilen. Tipp: wer möchte, bedeckt das Blech vorher mit Backpapier.

Auf den Teig die Streusel verteilen und im Ofen bei 160°C Umluft ca. 35-40 Minuten goldgelb backen.

Zum Servieren etwas auskühlen lassen, in Portionen schneiden und mit Puderzucker oder Kokomehl und Zitronenabrieb bestreuen.

Dunkelbierkuchen:

Für die Zimtstreusel 100 g zimmerwarme Butter, 200 g Mehl, 150 g Zucker, 1 Eigelb und Zimt zu Streuseln

verkneten.

Für den Rührteig 120 g Zucker und Vanillezucker mit zimmerwarmer Butter schaumig schlagen. Anschließend, nach und nach die 3 Eier einschlagen.

Das Mehl mit Backpulver und gemahlenen Nüssen vermischen.

Die Mehlmischung und den Radler zum Teig geben und verrühren.

Die Teigmischung auf gefettetes Backblech verteilen. Tipp: wer möchte, bedeckt das Blech vorher mit Backpapier.

Auf den Teig die Streusel verteilen und im Ofen bei 160°C Umluft ca. 35-40 Minuten goldgelb backen.

Zum Servieren etwas auskühlen lassen, in Portionen schneiden.