Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

# Freiburger Mehlrost-Kuchen

## Zutaten:

- 175 g Mehl
- 75 g Butter
- 4-5 EL Wasser
- 1/4 TL Salz

**Für die Streusel:**

- 100 g Butter
- 125 g Mehl
- 75 g Zucker

**Für den Weißwein-Zitronensirup:**

- 150 ml Weißwein
- Saft- und Abrieb einer Bio-Zitrone
- 50 g Zucker

Alternativ: 75 ml Himbeer- oder Johannisbeersirup

## Zubereitung

Aus 175 g Mehl, 75 g Butter und ¼ TL Salz einen krümeligen Teig mischen und nach und nach Wasser zugeben, bis sich eine Teigkugel formen lässt. Den Teig 30 Minuten kühlen.
In der Zwischenzeit aus den Streuselzutaten die Streusel zubereiten.

Die Zutaten für den Sirup in einen kleinen Topf geben und auf die Hälfte einkochen. Danach den Topf beiseitestellen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche auswalgen und eine gefettete Kuchenform damit auslegen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Dann die Streusel darauf verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen (180°C, Ober- und Unterhitze) 35 Minuten backen.

Den Kuchen herausnehmen und den Sirup über den Kuchen träufeln.