

Online Backen mit Evelin von @mitliebezurorte

Am 28.11.2021 um 14:30 Uhr live auf
unserem Instagram-Kanal @globus.de

Zimt-Streuselkuchen



8-12 Stücke



30-35 min



mittel



kleines Backblech
23 x 28,5 cm



Süße
Backideen

MIT EVELIN
& GLOBUS

Zutaten Rührteig

- 2 Eier, zimmerwarm (Globus Qualitätsmarke)
- 150 g Zucker
- 50 g brauner Zucker
- 1 TL Vanillepaste (Globus Qualitätsmarke)
- 1 Prise Salz
- 100 g Rapsöl (Globus Qualitätsmarke)
- 200 g Schmand, zimmerwarm
- 255 g Mehl (Globus Qualitätsmarke)
- 1,5 TL Backpulver
- 50 ml Milch, zimmerwarm (Globus Qualitätsmarke)

Zutaten Zimtstreusel

- 100 g Butter, zimmerwarm
- 155 g Zucker
- 125 g Mehl (Globus Qualitätsmarke)
- 1 Prise Salz
- 4 TL Zimt

Zutaten Frischkäse-Frosting

- 25 g Butter
- 40 g Puderzucker
- 50 g Doppelrahm-frischkäse
- 1 TL Vanillepaste (Globus Qualitätsmarke)

Jetzt Zutaten kaufen und live mitbacken!

Ich freue mich auf euch,
eure Evelin



Mehr Infos unter:

globus.de/suessebackideen

