

Dunkelbier- und Radlerkuchen mit Streusel



Ungewöhnlich und super schmackhaft

Auf der Südwestmesse haben wir in der Baden-Württemberg-Halle einen wunderbaren Bierstand. Das kühlt bei heißem Wetter wunderbar. Allerdings habe ich das Bier für die Kochshows verwendet. Backen mit Bier klingt ungewöhnlich, funktioniert aber sehr gut. Zwei köstliche Beispiele haben wir ausprobiert und es kam bei den Gästen sehr gut an. Deswegen heute beide Rezepturen: **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 gemahlene Nüsse 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 gemahlene 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.