

Vanillestreusel



1 Portion

ZUTATEN

- 200 g Mehl
- 50 g Zucker
- 100 g Butter (kalt)
- Vanillepulver nach belieben

ZUBEREITUNG

- Das Vanillepulver, Mehl & Zucker in einer Schüssel mischen.
- Die kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben und alles mit den Händen oder mit den Knethaken des Handrührers zu Streuseln verkneten. Mind. 30 Min. kalt stellen.
- 165 °C Ober/Unterhitze
- 5-8 min. goldbraun Backen je nachdem wie groß die Streusel sind

