Süßes aus Deutschland ...
Karsten Thies

Sächsischer Streuselkuchen

Dieser Kuchen ist nichts für die Fastenzeit! Aber dafür birgt er das Potenzial, über manche Krisenzeit hinwegzuhelfen. Natürlich muss er vor Ausbruch der jeweiligen Krise gebacken werden, denn er ist eine Zeitlang lagerfähig (das hängt natürlich alles vom Appetit ab!) Der Kuchen wird als Blechkuchen gebacken und besteht aus einem sehr dünnen Boden und natürlich aus einer überaus nicht dünnen Streuselschicht.

Karsten Thies ist Diplom-Dolmetscher für Russisch und Englisch und hat einen MBA „International Marketing". Wie die compass international gmbh feiert er 2016 sein 20-jähriges Jubiläum als Trainer und Berater für interkulturelle Kompetenz und Zusammenarbeit mit den GUS-Staaten, sowie als Projektmanager und Berater für Außenhandelsprojekte in diesen Ländern. Er fungiert als Schnittstelle zwischen deutschen, russischen und ukrainischen Unternehmen.

Süßes aus Deutschland ...
Karsten Thies

Machen wir uns zunächst an den Boden. Wir geben Mehl und Hefe, einen Teelöffel Zucker (von der angegebenen Menge) sowie etwas Milch in eine Schüssel und lassen das Ganze abgedeckt etwas quellen. Nach ca. 30 Minuten können wir die Butter und Zucker unter das mit Hefe versetzte Mehl einarbeiten. Wenn wir einen homogenen Teig haben, geben wir die Rosinen dazu und kneten den Teig noch einmal richtig gut durch. Anschließend lassen wir den Teig in Ruhe gehen und widmen uns dem Streuselteig....

Natürlich kann man bei der Arbeit eine Maschine einsetzen, aber so richtig „leidenschaftlich" wird dieses Gebäck, wenn man die Streusel mit eigenen Händen geknetet hat! Zunächst vermengen wir die Butter mit dem Zucker/Vanillezucker und geben dann schrittweise das Mehl dazu.

ZUTATEN

Für den Boden
Hefe – 25 g
Mehl – 200 g
Butter (oder Margarine) – 100 g
Zucker – 40 g
Rosinen – 125 g

Für den Streuselteig
Mehl – 800 g
Butter – 400 g
Zucker – 400 g
3 Päckchen Vanillezucker

Der ganze Teig wird so lange geknetet, bis er „glasig" ist. Das heißt, man knetet richtig intensiv und längere Zeit.

Wenn der Streuselteig fertig ist, rollen wir den Bodenteig in einem gefetteten und gemehlten Backblech fein aus. Normalerweise reicht die Menge für ein normales Backblech (30x40). Mit einem Pinsel und etwas Wasser wird der ausgerollte Teig angefeuchtet. Anschließend machen wir mit einem Teigschaber in unregelmäßigen Abständen ein paar kleine Ritze, damit die Luft entweichen kann.
Ca. 15-20 Einschnitte genügen. Nun wird die „Krönung" aufgetragen. Die Streusel werden entweder total ungeordnet oder militärisch geordnet (das ist dann eher die preußische Variante) auf den Boden aufgebracht. Mit dem Teigschaber werden die Streusel dann leicht angedrückt, damit die Spitzen nicht verbrennen.

Wir bringen das Blech in den zwischen 200 - 220°C vorgeheizten Backofen ein und lassen den Kuchen ca. 20 Minuten durchbacken. Wenn alles gut gegangen ist, dann ist der Boden unten hellbraun und die Streusel wunderbar goldgelb.

Es empfiehlt sich, den Kuchen nach dem Abkühlen sofort in Rechtecke zu schneiden und in eine verschließbare Dose zu packen. Und wer sich überhaupt nicht traut und trotzdem Appetit auf solch einen Kuchen hat, der kann den Autor-Bäcker gerne einmal buchen!

Karsten Thies zum Hintergrund des Rezeptes:
„Mein Vater, aufgewachsen in Dresden, absolvierte eine Bäcker- und Konditorlehre und machte sogar seinen Meister. In den 50er Jahren waren aber mehr „Neulehrer" gesucht als Bäcker. Und deshalb wechselte mein Vater den Beruf und wurde Lehrer. Den Streuselkuchen gab es trotzdem in regelmäßigen Abständen. Ich musste nicht einmal sehr betteln, denn er schmeckte auch dem Meister selbst.

Mein berufliches Leben führte mich ab 1992 in die Ukraine. Dort bin ich bis zum heutigen Tag im Bereich Getreideverarbeitung tätig. Unter anderem bin ich an einem westukrainischen Unternehmen beteiligt, welches Tiefkühlbackwaren produziert. Und außerdem bin ich natürlich Trainer, wobei mir meine Praxiserfahrung immer sehr hilft. Und in Memoriam backe ich hin und wieder diesen Kuchen, wohl wissend, dass so viel Butter.... Na ja, wenn man das Ganze mit viel Denksport und Bewegung ausgleicht, darf man schon mal ordentlich zulangen.

In diesem Sinne wünsche ich allerbesten Appetit ohne Reue. Man kann ja jeden Bissen auch auf die europäisch-ukrainische Freundschaft essen. Vielleicht hilft das ja!