

**Creador:** Cherinesrc **Recetizador:** ana pazos ménd



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

: la base de bizcocho no debe ser muy gruesa, podría quedar algo crudo por el centro; a mí me pasó.

## Descripción:

Aprovechando la compota de castañas que había hecho con una receta del blog [divinacocina.es](http://divinacocina.es) Las recetas de Pati, hice este postre típico alemán. Postre típico alemán que se puede hacer con cualquier tipo de compota.

## Ingredientes para 8 personas :

- Ingredientes para el bizcocho:
- 150g de mantequilla
- 300g de harina
- 100g de azúcar
- 1 sobre de levadura Royal
- 1 chorrito de Ron
- 1 huevo, 1 pizca de sal
- Ingredientes para el Streussel:
- 350g de harina
- 175g de azúcar
- 1 pizca de vainilla o azúcar vainillado
- 2 cucharadas de canela molida.
- 2 cucharadas de agua
- 200g de mantequilla derretida

## Preparación:

### Paso 1

Preparación del bizcocho: Mezclar la mantequilla con el azúcar hasta que quede una pasta blanquecina; añadir los demás ingredientes líquidos y el huevo y batir hasta que quede todo bien integrado. Tamizar la harina con la levadura e ir añadiéndolo poco a poco. Reservar.

## **Paso 2**

*Preparación del Streussel: Mezclar con los dedos todos los ingredientes del Streussel hasta formar una masa gruesa que rompa en trozos*

## **Paso 3**

*Preparación del pastel alemán: Poner la masa del bizcocho en un molde desmontable untado con mantequilla y espolvoreado con harina para que no se pegue al cocerlo, poner encima una generosa capa de compota de castañas y a continuación poner encima la masa de Streussel. Precalentar el horno a 180°C. Hornear el pastel durante unos 45 minutos hasta que se dore la superficie.*