

Oda Tietz



Die besten

Streuselkuchen



Bassermann

ODA TIETZ

Die besten
STREUSELKUCHEN

 Bassermann

Inhaltsübersicht

Wissenswertes

UNVERGESSLICHE	
GAUMENFREUDE	4
BACKTIPPS	94
ALPHABETISCHES	
REZEPTVERZEICHNIS	95
IMPRESSUM	96

Rezepte

Fruchtige

Streuselkuchen

Bunter Obstkuchen	8
Apfelkuchen	10
Birnenkuchen	12
Kirschkuchen mit Schmalzstreuseln	14
Rhabarberkuchen mit Mandeln	16

Streuselkuchen mit Aprikosenkonfitüre	18
Zwetschgenkuchen	20
Mandarinen-Orangen- Kuchen	22
Streuselkuchen mit Zitronencreme	24
Streuselkuchen mit Fruchtfüllung	26
Fruchtkuchen mit Ingwerlikör	27
Aprikosenkuchen mit Butterstreuseln	28
Kirschkuchen mit Zimtstreuseln	30
Stachelbeerkuchen mit Karmelade	32
Apfelkuchen mit Vanillestreuseln	34

Streuselkuchen mit Quark, Pudding, Sahne und Schmant

<i>Kuchen mit Preiselbeersahne</i>	<i>38</i>
<i>Streuselkuchen mit Frischkäse</i>	<i>40</i>
<i>Kuchen mit Mascarponecreme</i>	<i>42</i>
<i>Streuselkuchen mit Nugatsahne</i>	<i>44</i>
<i>Streuselkuchen mit Kaffeecreme</i>	<i>45</i>
<i>Haselnusskuchen mit Vanillecreme</i>	<i>46</i>
<i>Streuselkuchen mit Eierlikörcreme</i>	<i>48</i>
<i>Aprikosen-Sahne-Kuchen</i>	<i>50</i>
<i>Mandelpudding-Aprikosen- Kuchen</i>	<i>52</i>
<i>Quark-Marzipan-Kuchen</i>	<i>54</i>
<i>Heidelbeer-Quark-Kuchen</i>	<i>56</i>
<i>Brombeer-Schmant- Kuchen</i>	<i>58</i>
<i>Rum-Quark-Kuchen</i>	<i>60</i>

Streuselkuchen mit Nuss, Mandel, Mohn und Schokolade

<i>Fruchtiger Schokoladenkuchen</i>	<i>64</i>
<i>Flaftiger Mohnkuchen</i>	<i>66</i>
<i>Marzipan-Streuselkuchen</i>	<i>68</i>
<i>Streuselkuchen halb und halb</i>	<i>70</i>
<i>Streuselkuchen mit Mandeln</i>	<i>72</i>
<i>Omas Geburtstagskuchen</i>	<i>74</i>
<i>Streuselkuchen mit Nussfüllung</i>	<i>76</i>
<i>Apfel-Nuss-Kuchen</i>	<i>78</i>
<i>Schokoladen-Streuselkuchen</i>	<i>80</i>
<i>Kokos-Streuselkuchen</i>	<i>82</i>
<i>Sirupkuchen</i>	<i>84</i>
<i>Dickkuchen</i>	<i>86</i>
<i>Streuselkuchen mit Mandelfüllung</i>	<i>88</i>
<i>Haselnusskuchen mit Johannisbeergelee</i>	<i>89</i>
<i>Kuchen mit Nuss- Ingwer-Füllung</i>	<i>90</i>
<i>Mandel-Schoko- Kirsch-Kuchen</i>	<i>92</i>

UNVERGESSLICHE GAUMENFREUDEN

Streuselkuchen sind köstlich. Sie sehen verlockend aus, betören mit ihrem Duft, verführen zum Reinbeißen. Zudem präsentieren sich die Prachtstücke in großer Vielfalt. Mit leckeren Füllungen versehen, werden sie zu Festtagskuchen der feinen Art. Voller Saft und Süßigkeit stecken sie, wenn sich Frucht an Frucht auf schlichtem Teig vereint und ihn aromatisch und würzig macht. Von einer sanften, zarten Seite zeigen sie sich, wenn Creme und Sahne mit von der Partie sind. Und was besonders schön ist: Streuselkuchen sind rasch gebacken. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Die zuckrig-buttrigen Streusel lassen sich auf verschiedenste Art und Weise verfeinern – mit Vanille, Zimt und Rum, mit Mandeln, Pistazien, Marzipan oder mit Kokosraspeln, Schokolade, Rosenzucker, Eierlikör und feinem Sirup.

Streuselkuchen schmecken zu jeder Jahreszeit und zu jedem Anlass. Man muss ihnen nur kulinarisch ein wenig schmeicheln – mit erlesenen Zutaten, mit Poesie und Muße, mit Neugier und Probierfreude. Streuselkuchen stecken voller Zauber, denn was sich unter den hellen und dunklen Streuseln verbirgt – Aprikosen, Birnen, Äpfel, Kirschen, Pflaumen, aromatische Konfitüre, Mohn oder Quark – entdeckt man meist erst auf den zweiten Blick oder nach dem ersten genussvollen Bissen.

Gönnen Sie den knusprigen Schönheiten den großen Auftritt bei einer gemütlichen Kaffeestunde. Ihre Familie, Freunde und Gäste werden bei diesen Genüssen kräftig zulangen und nicht mit Lob sparen. Denn das ist gewiss: Streuselkuchen garantieren unvergessliche Gaumenfreuden.

DIE GOLDENEN BACKREGELN

- Verwenden Sie nur Zutaten von bester Qualität.
- Eier, Butter und Sahne sollten ganz frisch sein.
- Wiegen Sie alle Zutaten vor dem Backen ab, und stellen Sie sie in Reichweite.
- Für die Rezepte in diesem Buch wurden Eier von frei laufenden Hühnern verwendet. Ein Ei hat ein Gewicht von 65 bis 70 Gramm und entspricht der Gewichtsklasse L.
- Eier zählen zu den leicht verderblichen Lebensmitteln. Deshalb ist es ratsam, sie, bevor sie zum Teig gegeben werden, über einer Tasse aufzuschlagen. Hat das Eigelb eine kugelige Form, und ist das Eiweiß dickflüssig, ist das Ei in Ordnung.
- Das Mehl (am besten eignet sich Auszugsmehl Typ 405) sollten Sie immer sieben, dann ist es lockerer und verbindet sich leichter mit den anderen Zutaten.
- Mehl reagiert nicht immer gleich. In einem Jahr ist es trockener, im nächsten feuchter – je nachdem, wie der Witterungsablauf bei der Getreideernte ist. Deshalb ist zu beachten, dass die Mengenangaben, insbesondere bei den flüssigen Teigzutaten wie Milch, Eiern und Öl, nur Durchschnittswerte sein können. Achten Sie beim Zubereiten auf die gewünschte Beschaffenheit des Teiges.

- Kommt Backpulver zum Teig, dann wird es mit dem Mehl vermischt und gesiebt. Das garantiert einen lockeren und luftigen Teig.

DIE VERSCHIEDENEN TEIGARTEN

- Beim Mürbteig ist zu beachten, dass er kalte Zutaten, reichlich Butter und wenig Eier (sie machen den Teig hart) braucht. Er muss gut durchgeknetet werden und danach 30 Minuten im Kühlschrank ausruhen.
- Ganz einfach ist ein Rührteig: Zuerst wird die Butter schaumig geschlagen. Danach wird der Zucker untergerührt, bis er sich aufgelöst hat. Dann die Eier zufügen. Zuletzt wird das mit dem Backpulver vermischte Mehl untergerührt. Sobald das Mehl nicht mehr sichtbar ist, nicht mehr rühren, denn zu langes Rühren aktiviert das Klebereiweiß im Mehl, und der Teig wird zäh. Perfekt ist der Teig, wenn er schwer reißend vom Löffel fällt.
- Beim Hefeteig ist zu beachten, dass Hefe Zeit und Ruhe zum Aufgehen braucht – und das gleich zweimal. Die unmittelbare Berührung mit Salz und Fett nimmt Hefe übel. Salz entzieht den Hefezellen Feuchtigkeit, die Berührung mit Fett verhindert,

dass sich die Hefezellen vermehren. Doch Vorsicht:

Die zugefügte Flüssigkeit darf nicht zu heiß und nicht zu kalt sein. Heiße Flüssigkeit würde die Hefebakterien sofort abtöten. Zu kalte Flüssigkeit verringert die Triebkraft der Hefe.

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben – also Zutaten wie Eier, Butter oder Milch immer rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.

Außerdem will der Teig kräftig geknetet werden. Wenn er sich vom Schüsselboden löst und seidig glänzt, dann kann er auf einer bemehlten Fläche ausgerollt und anschließend auf das eingefettete Backblech gegeben werden.

Wird Trockenhefe verwendet, entfällt die Zubereitung des Vorteiges. Trockenhefe wird mit gesiebttem Mehl vermischt und mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verknetet. Ein Beutel Trockenhefe enthält 7 Gramm, das entspricht 25 Gramm Frischhefe.

Und nun: Viel Freude beim Backen und Genießen!

STREUSEL ZUBEREITEN – SCHRITT FÜR SCHRITT



1 Das Mehl für die Streusel in eine geeignete, ausreichend große Schüssel sieben.



2 Den Zucker, die Gewürze und zuletzt die kalte Butter in Stückchen zugeben.



3 Mit den Händen je nach Belieben größere oder kleinere Streusel formen.



*Fruchtige
Streuselkuchen*



Bunter Obstkuchen

FÜR DEN TEIG

125 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Eier
1 Prise Salz
200 g Mehl
2 TL Backpulver
3 EL Milch
2 EL Zwiebackbrösel

FÜR DEN BELAG

400 g Sauerkirschen
6 Aprikosen
2 EL Johannisbeergelee

FÜR DIE STREUSEL

200 g Mehl
180 g Zucker
2 TL Rosenzucker (siehe Seite 94)
180 g kalte Butter

AUSSERDEM

nach Belieben Puderzucker zum
Bestäuben

1 Für den Teig die Butter in einer Schüssel schaumig rühren, den Zucker, den Vanillezucker, die Eier und das Salz einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, sieben und esslöffelweise mit der Milch in den Eierschaum einrühren.

2 Eine Springform einfetten. Den Teig einfüllen und mit einem Spatel glatt streichen. Zwiebackbrösel oben darauf streuen.

3 Die Sauerkirschen entsteinen, die Aprikosen halbieren und ebenfalls entsteinen.

4 Die Aprikosenhälften rings um den Außenrand anordnen, die Kirschen in die Teigmitte legen. Die Kirschen mit Johannisbeergelee überziehen.

5 Für die Streusel das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Zucker und dem Rosenzucker vermischen. Die Butter in Stückchen zugeben. Mit den Händen Streusel formen. Die Streusel auf die Früchte streuen.

6 Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 180 °C) etwa 25 Minuten backen.

7 Den Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen. Auf eine Kuchenplatte setzen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

