

# RUNDUMM

Striezel





## Nuss-Quark-Mandarinen-Striezel

2 Stück

### Betriebsrezept

|       |  |                |
|-------|--|----------------|
| _____ | 1400 g Hefeteig                          | s. Grundrezept |
| _____ | 1000 g Quarkfüllung,<br>backfest         | s. Grundrezept |
| _____ | 500 g Nussfüllung                        | s. Grundrezept |
| _____ | 300 g Mandarinen, gehackt                |                |
|       | <u>Dekor</u>                             |                |
| _____ | 300 g Geleeguss mit <b>Colorado gelb</b> |                |
| _____ | 50 g <b>Mohrenglanz Zartbitter</b>       |                |

### Herstellung

- Den Hefeteig auf 60 x 40 cm ausrollen.
- Die Quarkfüllung aufstreichen.
- In der Mitte durchschneiden, so dass 2 Teile à 60 x 20 cm entstehen.
- Die Nussfüllung mit der 8er Lochtülle aufdressieren und aufrollen.
- Die Rollen auf das Blech legen und mit der Igelrolle igeln.
- Bei halber Gare mit Ei bestreichen und mit einem scharfen Messer leicht einschneiden.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglänzen und mit **Mohrenglanz Zartbitter** überspinnen.

### Grundrezept: Quarkfüllung, backfest

#### Betriebsrezept

|       |                                 |  |
|-------|---------------------------------|--|
| _____ | 1000 g <b>Käse-Frisch flach</b> | Alle Zutaten<br>2 Minuten<br>glatt rühren. |
| _____ | 2000 g Quark                    |  |
| _____ | 500 g Eier                      |  |
| _____ | 1000 g Wasser                   |  |

## Nuss-Pflaumen-Striezel

2 Stück

### Betriebsrezept

|       |  |                |
|-------|--|----------------|
| _____ | 1400 g Hefeteig                          | s. Grundrezept |
| _____ | 1200 g Nussfüllung                       | s. Grundrezept |
| _____ | 500 g Pflaumen, gehackt                  |                |
| _____ | 300 g Streusel                           | s. Grundrezept |
|       | <u>Dekor</u>                             |                |
| _____ | 300 g Geleeguss mit <b>Colorado gelb</b> |                |

### Herstellung

- Den Hefeteig auf 60 x 40 cm ausrollen.
- Die Nussfüllung aufstreichen und die Pflaumen aufstreuen.
- In der Mitte durchschneiden, so dass 2 Teile à 60 x 20 cm entstehen und aufrollen.
- Die Rollen auf das Blech legen und mit der Igelrolle igeln.
- Bei halber Gare mit Ei bestreichen.
- Streusel aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglänzen.

### Grundrezept: Nussfüllung

#### Betriebsrezept

|       |                          |  |
|-------|--------------------------|--|
| _____ | 1000 g <b>NussgeNuss</b> | Verrühren und<br>10 Minuten<br>quellen lassen. |
| _____ | 700 g Wasser oder Milch  |  |



## Nuss-Apfel-Striezel

2 Stück

### Betriebsrezept

|       |                                      |                |
|-------|--------------------------------------|----------------|
| _____ | 1400 g Hefeteig                      | s. Grundrezept |
| _____ | 1200 g Nussfüllung                   | s. Grundrezept |
| _____ | 500 g Äpfel, frisch, gehackt<br>oder |                |
|       | 600 g <b>Fructi-Top Apfel</b>        |                |
|       | <u>Dekor</u>                         |                |
| _____ | 50 g Dekorzucker                     |                |

### Herstellung

- Den Hefeteig auf 60 x 40 cm ausrollen.
- Die Nussfüllung aufstreichen und die Äpfel aufstreuen.
- In der Mitte durchschneiden, so dass 2 Teile à 60 x 20 cm entstehen und aufrollen.
- Die Rollen auf das Blech legen und mit einer Igelrolle igeln.
- Bei halber Gare mit Ei bestreichen und mit einem scharfen Messer leicht einschneiden.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten
- Die Ränder mit Dekorzucker absieben.
- **Tipp:** Alternativ zu den Äpfeln kann auch **Fructi-Top Apfel** der Länge nach eindressiert werden.

### Grundrezept: Quarkfüllung, backfest

#### Betriebsrezept

|       |                                 |  |
|-------|---------------------------------|--|
| _____ | 1000 g <b>Käse-Frisch flach</b> | Alle Zutaten<br>2 Minuten<br>glatt rühren. |
| _____ | 2000 g Quark                    |  |
| _____ | 500 g Eier                      |  |
| _____ | 1000 g Wasser                   |  |



## Käse-Mohn-Rhabarber-Striezel

2 Stück

### Betriebsrezept

|       |  |                |
|-------|--|----------------|
| _____ | 1400 g Hefeteig                                | s. Grundrezept |
| _____ | 1000 g Quarkfüllung,<br>backfest               | s. Grundrezept |
| _____ | 500 g Mohnfüllung                              | s. Grundrezept |
| _____ | 500 g Rhabarber, gewürfelt<br>(frisch oder TK) |                |
| _____ | 100 g Mandeln, gehackt                         |                |
|       | <u>Dekor</u>                                   |                |
| _____ | 300 g Geleeguss mit<br><b>Colorado gelb</b>    |                |
| _____ | 50 g Dekorzucker                               |                |

### Herstellung

- Den Hefeteig auf 60 x 40 cm ausrollen.
- Die Quarkfüllung aufstreichen.
- Die Mohnfüllung mit 8er Lochtülle aufdressieren.
- Rhabarberstücke aufstreuen.
- In der Mitte durchschneiden, so dass 2 Teile à 60 x 20 cm entstehen und aufrollen.
- Die Rollen auf das Blech legen und mit der Igelrolle igeln.
- Mit Ei bestreichen, die Mandeln aufstreuen, bei halber Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglänzen und die Ränder mit Dekorzucker absieben.



## Mohnstriezel mit Belvanill

2 Stück

### Betriebsrezept

|       |                          |                |
|-------|--------------------------|----------------|
| _____ | 1400 g Hefeteig          | s. Grundrezept |
| _____ | 1000 g Mohnfüllung       | s. Grundrezept |
| _____ | 400 g Belvanill-Creme    | s. Grundrezept |
| _____ | 400 g Streusel           | s. Grundrezept |
|       | <b>Dekor</b>             |                |
| _____ | 250 g Aprikosenkonfitüre |                |

### Herstellung

- Den Hefeteig auf 60 x 40 cm ausrollen.
  - Die Mohnfüllung aufstreichen.
  - In der Mitte durchschneiden, so dass 2 Teile à 60 x 20 cm entstehen.
  - Jeweils die Belvanill-Creme mittig aufdressieren und aufrollen.
  - Die Rollen auf das Blech legen, in der Mitte einschneiden und mit Streusel bestreuen.
  - Bei 1/2 Gare abbacken.
  - Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren.

### Grundrezept: Mohnfüllung

#### Betriebsrezept

|       |                     |
|-------|---------------------|
| _____ | 1000 g <b>Mohna</b> |
| _____ | 300 g Brösel        |
| _____ | 700 g Wasser        |

#### Herstellung

- **Mohna**, Brösel und Wasser gut miteinander vermischen.
- Vor dem Weiterverarbeiten ca. 10 Minuten quellen lassen.
- Die Wassermenge richtet sich nach der Qualität der Brösel.

### Grundrezept: Belvanill-Creme

#### Betriebsrezept

|       |                        |
|-------|------------------------|
| _____ | 350 g <b>Belvanill</b> |
| _____ | 1000 g Wasser          |

#### Herstellung

- Von Hand oder mit der Anschlagmaschine glattrühren.
- Bei größeren Mengen die Creme 5 Minuten im schnellen Maschinengang glattrühren.

### Grundrezept: Hefeteig

#### Betriebsrezept

|       |                        |   |
|-------|------------------------|---|
| _____ | 4000 g Weizenmehl      | Intensiv verkneten.<br>Spiralkneter:<br>2 + 6 Minuten<br>Teigtemperatur:<br>25 bis 28 °C<br>Teigruhe:<br>ca. 10 Minuten |
| _____ | 600 g <b>HefeQuick</b> |   |
| _____ | 500 g Backmargarine    |   |
| _____ | 1800 g Wasser          |   |
| _____ | 400 g Eier             |   |
| _____ | 300 g Hefe             |   |

### Grundrezept: Streusel

#### Betriebsrezept

|       |                                  |   |
|-------|----------------------------------|---|
| _____ | 1000 g <b>Mürbella</b>           | Die Zutaten miteinander zum Streusel aufarbeiten. |
| _____ | 500 g Crememargarine oder Butter |   |

### Grundrezept: Butterhefeteig

|       |                               |   |
|-------|-------------------------------|---|
| _____ | 2000 g <b>Butter-Hefeteig</b> | Intensiv verkneten.<br>Spiralkneter:<br>2 + 6 Minuten<br>Teigtemperatur:<br>25 bis 28 °C<br>Teigruhe:<br>ca. 10 Minuten |
| _____ | 650 g bis 700 g Wasser        |   |
| _____ | 200 g Eier                    |   |
| _____ | 150 g Hefe                    |   |
| _____ |                               |   |

Offizieller  
Förderer

