

Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

SAFTIGE OSTER-NUSSSTRIEZEL

mit BÖCKER Reinzucht-Sauerteig

Für die Nussfüllung:

300 ml lauwarme Milch
(30 – 35 °C)
2 Pck. Vanillezucker
120 g Zucker
2 TL Zimt
1 Prise Salz
400 g gemahlene Haselnüsse

Für den Teig:

100 g BÖCKER Reinzucht-
Sauerteig
42 g Frischhefe (1 Würfel)
500 g Weizenmehl (Type 550)
75 g Butter oder Margarine
75 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Eier (L)
1/2 TL Salz
150 ml lauwarme Milch
(30 – 35 °C)

Für die Glasur und Deko:

1 EL Aprikosenkonfitüre
ca. 50 ml Wasser
50 g Puderzucker
1 EL Wasser
ca. 50 g gehobelte Mandeln

Teigtemperatur: ca. 24 – 30 °C
Ruhezzeit: ca. 15 Min.
Reifezeit: ca. 50 Min.



mittel



Gesamtzeit: ca. 1 - 2 Std.

+

Backzeit: 40 Min.

ZUBEREITUNG

1. Für die Nussfüllung Milch, Vanillezucker, Zucker, Zimt und Salz zum Kochen bringen. Gemahlene Haselnüsse unterrühren und abkühlen lassen.
2. Für den Teig **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig** und Frischhefe zerbröseln und mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Löst der Teig sich ganz vom Schüsselrand, ist er fertig.
3. Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem kurzen Strang formen, abgedeckt ca. 15 Minuten bei Raumtemperatur (ca. 20 °C) ruhen lassen.
4. Nach der Ruhezeit Teig mit etwas Mehl bestreuen und auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck von ca. 60 x 30 cm ausrollen. Nussmasse auf dem Teig verteilen und glattstreichen.
5. Teig von der langen Seite aus aufrollen und der Länge nach mit einem Messer einschneiden. Beide Teigstücke mit der offenen Schnittfläche nach oben ineinanderflechten. Zopf ringförmig in die gefettete Springform (Ø 26 cm) legen, Enden leicht überlappen lassen.
6. Teig abgedeckt für ca. 50 Minuten an einem warmen Ort (30 – 35 °C) reifen lassen, bis dieser über den Rand hinaus geht.
7. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.
8. Reifen Teig vorsichtig mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober-/ Unterhitze) für 40 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
9. Für die Glasur Aprikosenkonfitüre mit Wasser kurz aufkochen und abgedeckt stehen lassen.
10. Gehobelte Mandeln auf einem Backblech ca. 5 Minuten bei 200 °C (Ober-/ Unterhitze) rösten, bis sie goldbraun sind. Puderzucker mit 1 EL Wasser vermengen, bis eine zähfließende Masse entstanden ist.
11. Fertig gebackenen Striezel aus dem Backofen nehmen und mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Kurz fest werden lassen, dann mit Zuckerguss bestreichen. Geröstete Mandeln auf dem Striezel verteilen. Striezel aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen, scheiden und servieren.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

TIPPS & HINWEISE

für süße Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig ist einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**

Einzigartig ist, dass das Starterprodukt entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden kann. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unser Produkt enthält die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien.

Der BÖCKER Reinzucht-Sauerteig kann auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichende Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten

- **Mehl und Co. sieben**

Zutaten wie Mehl, Backpulver und Speisestärke in den Teig sieben. So verteilt sich das Backpulver gleichmäßig und ergibt ein schöneres Backergebnis.

- **Sauerteig in süßem Gebäck?**

Ja, das geht! Der Sauerteig sorgt auch bei süßem Gebäck für eine feine Aromatik, eine perfekte Konsistenz und hält die Backwaren länger frisch.

- **Zutaten in Zimmertemperatur**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

- **Backform vorbereiten**

Die Backformen sollten immer gut mit Butter oder Margarine eingefettet werden. Die Backform mit Mehl oder Gries bestäuben. Bei Schokoladenkuchen eignet sich auch Kakao. Alternativ kann der

Boden der Backform mit Backpapier ausgelegt werden.

- **Der richtige Platz im Ofen**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, das Blech in die mittlere Schiene schieben. So kann die Luft am besten zirkulieren. Wird der Kuchen oben zu dunkel, kann man ihn mit Alufolie abdecken.

- **Ofentür beim Backen geschlossen lassen**

So verfrüherisch es ist, während des Backens schon mal in den Backofen zu schauen, sollte die Ofentür immer geschlossen bleiben. Durch den aufgrund des Öffnens entstehenden Temperaturabfall könnte der Kuchen zusammenfallen. Erst kurz vor Backende öffnen, um die Stäbchenprobe durchzuführen.

- **Stäbchenprobe**

Dafür ein Holzstäbchen in die dickste Stelle des Kuchens stechen und herausziehen: Sind Teigreste am Stäbchen, den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken. Ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig und kann aus dem Backofen genommen werden.

- **Auskühlen lassen**

Kuchen, Kekse und Co. sollte man vor dem Weiterverarbeiten, Anschneiden oder Verpacken immer gut auskühlen lassen.

- **Kuchen aufschneiden leicht gemacht**

Egal ob Kuchen oder Torten, am besten lassen sich diese mit einem nassen Messer schneiden. So bleibt möglichst wenig von dem Kuchen am Messer kleben.