

Streusel

Die Streuselmischung dient dazu, auf arbeitssparende Weise wohlschmeckende nusshaltige Beläge auf flachen Blechkuchen und ähnlichen Gebäckstücken herzustellen.



Anwendung

Ein Kilogramm Streuselmischung mit etwa 250 Milliliter Wasser oder Milch anteigen, kurz quellen lassen und nach nochmaligem Umrühren die Masse auf Mürbeteig oder leicht angegangenen Hefeteig aufstreichen und goldgelb abbacken.

NES NUSSECKENSTREUSEL

Die verwendeten Levantiner Haselnusskerne, fein gehobelt, ergeben zusammen mit erlesenen Gewürzen und Zutaten einen spritzig-knusprigen Nusseckenbelag.

Lagerung

Kühl bei max. 18°C, dunkel, trocken

Relative Luftfeuchte: max. 60 %