





Erdnusscreme-Streusel-Schnitten

Klassischer Hefeteig mit Ahornsirup und crunchy Erdnussbutter-Streuseln und Schoko-Splits, dekorativ mit Johannisbeergelee gesprenkelt.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die rechteckige Springform (38 x 25 cm):
Fett

Hefeteig:

100 ml Milch
70 g Butter oder Margarine
250 g Weizenmehl
½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe (21 g)
2 EL Ahornsirup
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)

Streuselteig:

100 g geröstete, gesalzene Erdnusskerne
200 g Weizenmehl
125 g Zucker
4 EL Ahornsirup
125 g weiche Butter
75 g Erdnusscreme mit Erdnuss-Stückchen
75 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

Zum Bestreichen:

30 g sehr weiche Butter

Zum Besprenkeln:

150 g schwarzes Johannisbeergelee

Wie backe ich Erdnusscreme-Streusel-Schnitten?:

1 Hefeteig:

Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten und Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Streuselteig:

Erdnüsse grob hacken. Mehl in einer Rührschüssel mit Zucker mischen. Ahornsirup, Butter und Erdnusscreme hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zu dicken Streuseln verrühren. Erdnüsse und Schoko-Tröpfchen unterrühren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann auf dem Springformboden ausrollen. Mit Butter bestreichen und die Streusel darauf verteilen. Den Teig nochmals gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Springformrand lösen. Kuchen auf dem Boden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 5 **Besprenkeln:**
Gelee in einem kleinen Topf aufkochen und mit einem Löffel über dem Kuchen verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der rechteckigen Springform kann man auch einen Backrahmen in entsprechender Größe auf das Backblech stellen.
- Die Streusel-Schnitten kann man ohne Gelee prima einfrieren.

