

# Kaffee-Streifen

Ein leckeres Gebäck mit Sauerkirschen und Mohn für die Kaffeetafel

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Plunderteig:

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

50 g Zucker

½ Rö. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma

1 Pr. Salz

250 ml kalte Milch

75 g weiche Butter

125 g kalte Butter

### Füllung:

350 g Sauerkirschen  
(Abtropfgew.)

2 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back (je  
250 g)

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

1 Ei (der Größe M)

### Streuselteig:

150 g Weizenmehl

50 g Zucker

3 Tropfen Dr. Oetker Butter-

Vanille-Aroma (aus Rö.)

100 g weiche Butter

### Zum Bestreichen:

etwa 3 EL Milch

### Guss:

100 g Puderzucker

etwa 2 EL Kaffee oder Wasser

## 1 Plunderteig:

Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten, **bis auf die 125 g kalte Butter**, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig 5 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

- 2 Kalte Butter in dünne Scheiben schneiden. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen. Eine Hälfte der Teigplatte (25 x 20 cm) mit den Butterscheiben belegen, dabei an den Rändern 1 cm frei lassen. Die andere Teighälfte darüberlegen, mit einem Teigroller leicht andrücken. Teigstück wieder zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen, von der kürzeren Seite her zur Mitte hin so zusammenklappen, dass die Teigkanten (fast) aneinanderstoßen, dann wie ein Buch zusammenklappen, so dass 4 Teigschichten übereinanderliegen. Teig zugedeckt 15 Min. in den Kühlschrank legen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Teigpaket mit der langen Seite an die Kante der Arbeitsfläche legen und wie oben beschrieben ein weiteres Mal zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen, wieder übereinanderschlagen und nochmals 25 Min. zugedeckt kalt stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

- 4 **Füllung:**  
Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Mohn-Back mit Finesse und Ei verrühren. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat (40 x 40 cm) ausrollen. Füllung mit einem Messer oder einer Palette daraufstreichen, dabei an den Rändern etwa 2 cm frei lassen und die Kirschen darauf verteilen. Die rechte und die linke Seite einmal nach innen einschlagen und fest drücken. Die obere und untere Seite jeweils zur Mitte hin aufrollen, so dass die beiden Rollen aneinanderstoßen. Den Kuchen auf das Blech legen und etwa 15 Min. gehen lassen.

- 5 **Streuselteig:**  
Mehl und Zucker in einer Rührschüssel mischen. Aroma und Butter hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zu groben Streuseln verarbeiten. Die Rolle mit Milch bestreichen. Streusel darauf verteilen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 45 Minuten**

- 6 **Guss:**  
Puderzucker mit Kaffee oder Wasser zu einem Guss verrühren und den heißen Kuchen mit Hilfe eines Löffels damit besprenkeln. Den Kaffee-Streifen auf dem Backblech erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Kaffee-Streifen kann man gut einfrieren.

