

Streusel-Variationen

Aus 1 mach 3: Zwetschkuchenlein mit Streuselhaube, Streuseltaler mit Pflaumenmus, Birnencrumble.

etwa 35 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (6er):

Fett
Weizenmehl

Für die Auflaufform (22 x 16 cm):

Fett

Für das Backblech:

Backpapier

Streuselteig:

375 g Weizenmehl
250 g weiche Butter
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz

Zwetschkuchenlein mit Streuselhaube (etwa 6 Stück):

Zwetschgenfüllung:

200 g Zwetschgen
100 ml Apfelsaft (ungesüßt)
40 g Zucker
1 Msp. gemahlener Zimt
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 EL Rum oder Apfelsaft

Marzipan-Haselnuss-Füllung:

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
25 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse
1 Eiweiß (Größe M)
½ TL gemahlener Zimt

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Birnencrumble (etwa 4 Portionen):

Füllung:

etwa 600 g Birnen

Wie backe ich selber ganz einfach Streusel-Variationen?:

1 Zwetschgenfüllung zubereiten:

Zwetschgen waschen, entsteinen und klein schneiden. Apfelsaft, Zucker und Zimt in einem Topf aufkochen. Gustin mit Rum oder Saft glatt rühren und unter die kochende Masse rühren. Unter Rühren aufkochen. Zwetschgen untermischen und erkalten lassen.

2 Vorbereiten:

Muffinform und Auflaufform fetten und Muffinform zusätzlich mehlen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Streuselteig zubereiten:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) zu feinen Streuseln verarbeiten.

4 Zwetschkengüchlein mit Streuselhaube zubereiten (Abb. 1):

Etwa 200 g Streusel in die Mulden der Muffinform verteilen und als Boden und Rand andrücken.



5 Marzipan-Haselnuss-Füllung zubereiten:

Marzipan, Haselnüsse, Eiweiß und Zimt in einen Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer weichen Masse verrühren. Masse mit einem Teelöffel gleichmäßig in den Muffinmulden verteilen. Zwetschgenfüllung darauf verteilen und mit etwa 100 g Streuseln bedecken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 35 Min.

Die Zwetschkengüchlein auf einem Kuchenrost erkalten lassen, dann erst aus der Form lösen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

6 Birnencrumble zubereiten (Abb. 2):

Birnen schälen, entkernen und klein schneiden. Quark und Milch in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen glatt rühren. Zucker, Soßenpulver und Zitronensaft unterrühren. In die Auflaufform füllen. Birnenstücke auf der Quarkcreme verteilen. Mit der Hälfte der Streusel bedecken und Walnüsse aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 35 Min.

Birnencrumble am besten warm servieren.

Quarkcreme:

125 g Speisequark (Magerstufe)
150 ml Milch
25 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack zum Kochen
1 EL Zitronensaft

Zum Bestreuen:

50 g gehackte Walnüsse

Streuseltaler mit Pflaumenmus (etwa 25 Stück):

1 Eigelb (Größe M)
etwa 100 g Pflaumenmus

Zum Bestreichen und Bestreuen:

Milch
Sonnenblumen- und Kürbiskerne

7 Streuseltaler mit Pflaumenmus zubereiten (Abb. 3):

250 g Streusel und Eigelb zu einem Teig verkneten. Auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit runden Ausstechern (Ø 3 cm) Taler ausstechen. Diese auf das Backblech legen. Jeweils die Hälfte mit etwa 50 g Streuseln und Sonnenblumen- oder Kürbiskernen bestreuen und backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Die Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

8 Pflaumenmus evtl. durch ein Sieb streichen und etwas Mus auf die Plätzchen ohne Streusel geben. Jeweils Streuseltaler daraufsetzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt gemahlener Haselnüsse können auch gemahlene Mandeln verwendet werden.
- Die Zwetschgenküchlein und Birnencrumble lassen sich gut zusammen im Backofen backen.