






Name: Klasse: Datum: Blatt: 1 von 2

Thema: Herstellung von Obst-Streuselkuchen aus Hefefeinteig

<p><u>1.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> ➡ Teig in 200g Stücke abwiegen ➡ Rundwirken und mit Folie abdecken ➡ 30 Min ruhen lassen
<p><u>2.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> ➡ Teigstücke auf Ringgröße (18cm Durchmesser) ausrollen
<p><u>3.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> ➡ Teigplatten in gefetteten Ringen auf Bleche mit Backpapier legen ➡ Teigplatten stippen/ „igeln“
<p><u>4.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> ➡ Teig mit Ei bestreichen
<p><u>5.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> ➡ Teig mit ca. 10g Zimt-Zucker (1:100) bestreuen





Name:

Klasse:

Datum:

Blatt: 2 von 2

Thema: Herstellung von Obst-Streuselkuchen aus Hefefeinteig

<p><u>6.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gleichmäßig mit Kirschen oder geviertelten Aprikosen belegen ➤ Das Obst kann auch gemischt werden
<p><u>7.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dann die Lücken mit Streusel auffüllen ➤ Das Obst sollte noch zu sehen sein
<p><u>8.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ca. 45 gären lassen ➤ Backen: 210°C fallend auf 180°C ➤ Backzeit ca. 16 Min
<p><u>9.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nach dem Abkühlen den Kuchen mit Puderzucker dünn und gleichmäßig absieben