

Heidelbeer-Ricotta-Lime-Striezel



Rezept und Fotos von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele zur Verfügung gestellt.

Dieses Rezept und mehr gibt es hier [Töpfle und Deckele](#)

Zutaten:

ZUERST DER TEIG:

200 ml Milch

80 g Butter

19 g Hefe

80 g Zucker

1 Ei

1 TL Salz

5 cm von echter Vanille (ausgekratzt)

500 g Mehl

45 g Lievito Madre

FÜLLUNG:

4 EL Lime-Curd

250 g Ricotta

300 g Heidelbeer-Kompott natürlich gehen auch frische – aber

um die Jahreszeit

GLASUR:

50 g Puderzucker

2 EL Milch

Zubereitung:

- Milch erwärmen – Butter darin auflösen (33 °C)
 - restliche Zutaten zufügen und im Kessel 10 Min. zu einem glatten Teig kneten. (Knethaken)
 - Teig zu einer Kugel formen
 - mit Mehl bestäuben und in der Schüssel abgedeckt 2 Stunden (28°C Intervall 3) ruhen lassen
 - auf einer bemehlten Fläche mit dem Wellholz ca. 40 x 50 cm ausrollen
 - Ricotta mit Lime-Curd verrühren
 - zuerst mit der Ricotta-Creme, dann mit Heidelbeer-Kompott bestreichen

 - aufrollen – und weitere 30 min. abgedeckt ruhen lassen
 - Blech mit Backpapier belegen – Backofen auf 190 °C O/U vorheizen
 - Teigrolle der Länge nach mittig durchschneiden und durch mehrfaches überkreuzen einen Striezel formen
 - auf das Backpapier legen

 - 35 min mit Dampf backen
 - heraus nehmen und auf ein Abkühlgitter stellen
 - Milch und Puderzucker verquirlen und über den noch heißen Striezel gießen
- Abkühlen lassen und zu Vanillesauce oder mit etwas Sahne genießen.



[Fotos von Dagmar Möller](#)