

# Streuseltaler



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Karin Lokotar

Meine neue Lieblingsmehlspeise... Das Jahr ist zwar noch jung, aber diese Streuseltaler kann nix mehr toppen ☐

## **Zutaten:**

### *Hefeteig:*

500g Mehl

1 Würfel Hefe (ggf .die Hälfte bei Übernachtvariante, siehe Text unten)

60g Zucker

200 ml lauwarme Milch

1 Ei

80g zerlassene Butter

### *Streusel:*

125g kalte Butter

125g Kristallzucker

150g Mehl

### *Belag:*

Ribiselmarmelade

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten vom Hefeteig zu einem glatten Teig verkneten (Knethaken) und 60 Minuten gehen lassen.

Dann 16 Kugeln formen, diese ruhen lassen und in der Zwischenzeit die Streusel zubereiten und alle Zutaten vom

Streuselbelag mit K-Haken vermischen.

Teigkugeln platt drücken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Ribiselmarmelade bestreichen und Streusel drauf geben.

Nochmals 25 Minuten gehen lassen.

Dann im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft ca 10 Minuten backen.

Ich hab den Teig gestern abend gemacht, allerdings mit der Hälfte der Hefe, und im Kühlschrank gehen lassen. Morgens hab ich Kugeln geformt, diese dann ca 15 Minuten auf Zimmertemperatur kommen lassen, dann mit Ribiselmarmelade bestrichen, usw. ....

---

## Linzer Schnitte / Linzer Torte – Variationen



Foto von Gloria Barbosa Araujo/Rezept Nr. 1

## 1.) Linzer Torte

### Zubereitung:

250 g Mehl

250 g Butter

250 g Zucker

250 g Haselnüsse gemahlen

1 EL Zimt

2 EL Back Kakao

1 MSP Nelken gemahlen

1 TL Lebkuchengewürz

1 Ei

1 Glas Pflaumenmarmelade ( Aachener Pfümli nehme ich)

### Zubereitung:

Alles zusammen in die Schüssel geben und mit K- Haken zu einem Teig vermischen. Der Teig muss fest werden darf nicht flüssig sein.

10 min habe ich gerührt..

Dann nehme ich fast den ganzen Teig heraus, lasse etwa 3 EL in der Schüssel gebe etwas Milch dazu und lasse den Teig weiter flüssiger werden da ich ihn in den Spritzbeutel fülle.

Aber da gibt's verschiedene Varianten entweder Rest Teig rollen, austechen oder Gitter formen.

Ich nehme Spritzbeutel.

Den Hauptteig in der Springform verteilen, die Marmelade drüber streichen und dann den Rest vom Teig in den Spritzbeutel füllen und Gitter formen.

Bei ca 175 C 30 min.

## 2.) Linzer Schnitte



Rezept und Foto von Helene Gsaller/Rezept Nr. 2

**Zutaten:**

350 g Butter

600 g Mehl

250 g Puderzucker

200g Mandeln

2 Eier

Zitronenschale

Zimt

1 Prise Salz

2TL Backpulver.

*Fülle:*

Ribiselmarmelade oder eine andere etwas säuerliche.

**Zubereitung:**

Mürbteig in der CC mit dem K Haken, Mürbteig für eine halbe Stunde im Kühlschrank aufbewahren.

Teig ausrollen, Gitter habe ich mit Lumara Kuchengitter gemacht.

Restlichen Teig ausrollen und in die Backschnitte einarbeiten, Teig mit Marmelade bestreichen und Backen Rand wegnehmen.

Gitter auf die Marmelade legen und Backschnitte wieder um die Linzer Schnitte stellen.

Bei 180 Grad Ober und Unterhitze 25 min gebacken.

Gutes Gelingen!

Kuchen ist 33×28 cm groß

---

## Windringerl



Rezept und Foto von Monika Pintarelli

### **Zutaten:**

4 Eiweiß

1 Prise Salz

70 gr. Zucker

100 ml Wasser

300 gr. Zucker

*Zum Einfärben:*

Instantkaffeepulver

Ribiselmarmelade

*Zur Dekoration:*

Zuckerstreusel

Instantkaffeepulver

Silberperlen

Schokoladestreusel

### **Zubereitung:**

4 Eiklar mit 1 Prise Salz und 70 g Kristallzucker mit Ballonschneebeisen steif schlagen.

100 ml Wasser mit 300 g Kristallzucker aufkochen und 3 Minuten kochen lassen , danach langsam zur Vormasse einrühren und weiterschlagen bis die Masse kalt ist .

Masse teilen einfärben mit

Instantkaffepulver

Ribiselmarmelade

mit dem Spritzsack und Sterntülle kleine Ringerl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen und mit

Zuckerstreusel

Instantkaffepulver

Silberperlen

Schokoladestreusel verzieren.

Bei 80 Grad Heißluft ca. 2 /3 Stunden trocknen lassen  
Kochlöffelstiel in die Tür klemmen.

Gutes Gelingen