

Streuseltaler mit Kirschfüllung

Fruchtig & knusprig



Beleaf PlantBetter
Not Butter. Better.



Streuseltaler mit Kirschfüllung

Grundrezept:

1,000 kg Weizenmehl, Type 550
 0,300 kg Beleaf Plant Better
 0,050 kg Hefe
 0,125 kg Zucker
 0,010 kg Salz
 0,350 kg Vollmilch
 0,300 kg Vollei

Aus der halben Menge Weizenmehl, der Hefe und der Vollmilch einen Vorteig herstellen, diesen für ca. 30 Minuten stehen lassen.

Anschließend mit den übrigen Zutaten intensiv zu einem glatten Teig kneten.

Knetzeit: 4 Minuten langsam und 7 Minuten schnell

Streusel Grundrezept:

1,250 kg Beleaf Plant Better
 1,250 kg Zucker
 2,200 kg Weizenmehl
 0,010 kg Backpulver

Herstellung:

Knetzeit: 4 + 5 Minuten

Beleaf Plant Better und den Zucker glatrühren. Die restlichen Zutaten zugeben und zu Streusel verarbeiten.

Kirschfüllung:

2,500 kg TK-Kirschen
 0,400 kg Zucker
 1,000 kg Wasser
 0,250 kg Kochkrepmpulver

Die Tiefkühlfrüchte mit dem Zucker und 750 ml Wasser aufkochen lassen, das restliche Wasser mit dem Kochkrepmpulver anrühren und die Fruchtmasse damit langsam unter ständigem Rühren abbinden, diese dann abkühlen lassen.

Herstellung der Streuseltaler:

1. Den Teig nach einer Teigruhe von ca. 15 Minuten abpressen, nach weiteren 15 Minuten die Teiglinge mit der Ausrollmaschine auf 3 mm ausrollen, diese mit Vollei abstreichen, in Streusel drücken, dann auf Gare stellen.
2. Bei voller Gare die Streuseltaler mittig mit einem Gewichtsstück eindrücken und die Vertiefung mit der abgekühlten Kirschmasse füllen und abbacken.

Backtemperatur:

ca. 210 °C

Backzeit:

ca. 14 Minuten



Mehr Infos
zu Beleaf



Folge uns auf
instagram



Druckprodukt mit finanziellem
Klimabeitrag
ClimatePartner.com/13274-2502-1001

Du hast Fragen zu Beleaf PlantBetter? Wir beraten Dich gern!

Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH
 Münsterstraße 9 – 11 • 49176 Hilter am Teutoburger Wald

E-Mail: info@westfalia-backhandwerk.de • www.westfalia-backhandwerk.de

WESTFALIA **Beleaf**

Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH