

## Streusel

Die Streuselmischungen dienen dazu, auf arbeitssparende Weise wohlschmeckende nuß- bzw. mandelhaltige Beläge auf flachen Blechkuchen und ähnlichen Gebäckstücken herzustellen.

### Anwendung:

1000 g Streuselmischung mit etwa 250 g Wasser oder Milch anteigen, kurz quellen lassen und nach nochmaligem Umrühren die Masse auf Mürbeteig oder leicht angegangenem Hefeteig aufstreichen und goldgelb abbacken.

### Lagerung:

kühl bei max. 18°C, dunkel, trocken  
relative Luftfeuchte: max. 60 %



- |     |                       |  |
|-----|-----------------------|--|
| NES | Nußeckenstreusel      | Die verwendeten Levantiner Haselnußkerne, fein gehobelt, zusammen mit erlesenen Gewürzen und Zutaten, ergeben einen spritzig-knusprigen Nußeckenbelag. |
| NSZ | Nußeckenstreusel zart | Eine Abwandlung der Zutaten machen diese Streusel preiswerter und den Belag zarter.  |