

Süße Streuselbrötle mit Vanillecreme



Macht süchtig, macht glücklich...

Das heutige Rezept ist spontan entstanden. Wir hatten in der Kochwerkstatt das Thema Faschingsgebäck und dazu Flachswickel zubereitet. Nachdem jeder Flachswickel gedreht hatte, war noch reichlich Hefeteig übrig. Daraus haben wir kleine „Boote“ geformt, das Innere mit Vanillesoße gefüllt und oben Butterstreusel verteilt. Im Ofen gebacken, gingen die süßen Stückle wunderbar luftig auf. Das Ergebnis hat allen so gut geschmeckt, dass ich unbedingt die Rezeptur veröffentlichen sollte. Also, wie gewünscht, hier die Rezeptur für unsere super saftigen und luftigen Stückle:

Zutaten

Für ca. 10 Stückle:

- 500 g Weizen- oder Dinkelmehl (Typ 550)
- 200 g Butter, in 1-2 cm Würfel geschnitten

- 80 ml Milch
- 65 g Zucker
- 3 Eier (M)
- 25 g Hefe, frisch
- 3 g Backpulver
- Mark einer Vanilleschote
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 1/2 TL Salz
- **Streusel:** 100 g Mehl, 70 g Butter, 60 g Zucker
- **Extra:** 250 g Vanillepudding oder Vanillesoße

Zubereitung

Für die Streusel 100 g Mehl mit 60 g Zucker und 70 g Butter zu Streuseln verkneten. Beiseitestellen.

Für den Teig 500 g Mehl mit Backpulver und Zucker mischen. Dann die restlichen Zutaten (außer Butter) hinzugeben und mit dem Knethaken eines elektrischen Rührgerätes vermengen. Nach und nach die Butterwürfel hinzugeben und alles ca. 15 Minuten kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Eventuell etwas mehr Mehl zugeben, falls der Teig zu klebrig ist.

Zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

Den Teig in 10 Portionen teilen. Jedes Teigstück erst zur Kugel formen, danach etwas flach drücken und so kneten, dass runde Mini-Schlauchboote entstehen. Das heißt, innen flach und außen ein schlauchförmiger Rand.

Alle Stücke auf ein Backblech setzen (Backpapier).

Dann mittig mit Vanillepudding oder Vanillesoße füllen und mit Butterstreusel bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C (Umluft) 15 Minuten goldgelb backen.

Noch warm servieren.