

Streusel

Knusper, knusper, knäuschen... Diesen knusprigen Schichten auf dem Dessert verfallen einfach alle. Darunter lauert auch keine Hexe, sondern eine weitere süsse Versuchung – Widerstand ist zwecklos!





Film auf:
videos.bettybossi.ch

Nektarinen-Tartelettes mit Pistazienstreusel

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 20 Min.
Ergibt 6 Stück

1 ausgewallter Blätterteig
(ca. 32 cm Ø)

3 Nektarinen, in feinen
Schnitzen

1. Aus dem Teig 6 Rondellen von je ca. 10 cm Ø ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einer Gabel dicht einstechen, ca. 15 Min. kühl stellen.
2. Nektarinen fächerartig auf die Rondellen verteilen.

Pistazienstreusel

70g ungesalzene, geschälte Pistazien, fein gehackt

2 Esslöffel Rohrzucker

30g Butter, weich

Pistazien, Zucker und Butter mischen, Streusel auf den Nektarinen verteilen.



Gemischte Beeren mit Kokosstreusel

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Ziehen lassen: ca. 30 Min.
Gratinieren: ca. 3 Min.
Für 4 tiefe, ofenfeste Teller

150g Brombeeren

150g Heidelbeeren

250g Himbeeren

1 Esslöffel Himbeergeist
oder Zitronensaft

½ Esslöffel Zucker

Beeren mit Himbeergeist und Zucker mischen, ca. 30 Min. ziehen lassen. Mit dem Saft in die Teller verteilen, diese auf ein Backblech stellen.

Kokosstreusel

100g Kokosraspel

2 Esslöffel Zucker

1 Zitrone, nur 1 Esslöffel
Saft oder Himbeergeist

30g Butter, flüssig

Kokosraspel mit Zucker, Zitronensaft und Butter mischen, Streusel auf den Beeren verteilen.

Gratinieren: ca. 3 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Dazu passt: Vanilleglace.

Pro Person: 23 g Fett, 3 g Eiweiss,
19 g Kohlenhydrate, 1258 kJ (300 kcal)





Hefe-Zwetschkuchen mit Mandelstreuseln

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Aufgehen lassen: ca. 1 Std.
Backen: ca. 50 Min.
Für ein Backblech, mit Backpapier belegt

Hefeteig

600 g Mehl

¼ Teelöffel Salz

3 Esslöffel Rohrzucker

1 Päckli Vanillezucker

½ Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt

60 g Butter, in Stücken, weich

3½ dl Milch, lauwarm

1,3 kg Zwetschgen, halbiert, entsteint (ergibt ca. 1,2 kg)

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Butter und Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig etwas flach drücken, in der Grösse des Blechs auswallen, in das vorbereitete Blech legen.
2. Zwetschgen mit der Schnittfläche nach oben darauflegen, leicht hineindrücken.

Mandelstreusel

150 g Mandelstifte

100 g geriebene Mandeln

50 g Mehl

3 Esslöffel Rohrzucker

100 g Butter, in Stücken, weich

Mandelstifte und alle restlichen Zutaten mischen, Streusel auf den Zwetschgen verteilen.

Backen: Blech in die Mitte des kalten Ofens schieben, ca. 50 Min. bei 180 Grad backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Pro Stück (1/24): 15 g Fett, 6 g Eiweiss, 28 g Kohlenhydrate, 1151 kJ (275 kcal)



TIPP

Der Popcorn-Streusel ist glutenfrei. Zudem finden Sie ein neues, glutenfreies Rezept auf unserer Website: einen Kürbis-Orangen-Kuchen.

www.bettybossi.ch/glutenfrei

www.bettybossi.ch

Süssmostcreme mit Popcornstreuseln

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Kühl stellen: ca. 1 Std.

Süssmostcreme

5 dl Süssmost oder Apfelsaft

1 unbehandelte Zitrone,
wenig abgeriebene Schale
und ½ Saft

2 Esslöffel Maizena

3 Eier

50g Zucker

1 dl Vollrahm, steif geschlagen

1. Süssmost mit allen Zutaten bis und mit Zucker mit dem Schwingbesen in einer Pfanne verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Schlagrahm unter die Creme ziehen, in Schälchen verteilen.

Popcornstreusel

80g Zucker

1½ Esslöffel Wasser

¼ Teelöffel Zitronensaft

30g gesalzenes Popcorn

Zucker, Wasser und Zitronensaft in einer Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen. Popcorn begeben, mischen, auf einem Backpapier verteilen, auskühlen. Popcorn auf Creme verteilen.

Lässt sich vorbereiten: Creme ohne Schlagrahm 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen. Popcorn 3 Tage im Voraus zubereiten, in einer Dose gut verschlossen, trocken aufbewahren.

Pro Person: 15g Fett, 6g Eiweiss,
55g Kohlenhydrate, 1597 kJ (382 kcal)

Apfelsoufflé mit Haselnussstreuseln

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 20 Min.
Für 4 ofenfeste Kaffeetassen
von je ca. 2 dl, gefettet

1 Esslöffel Butter

1 Apfel (z. B. Boskoop,
ca. 150g), geschält,
entkernt, in Würfeli

300g Rahmquark

4 Esslöffel Milch

2 frische Eigelbe

3 Esslöffel Zucker

2 Esslöffel Mehl

2 frische Eiweisse

1 Prise Salz

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Apfelwürfeli ca. 2 Min. andämpfen, in die vorbereiteten Tassen verteilen.
2. Quark und alle Zutaten bis und mit Mehl mischen, mit dem Schwingbesen verrühren.

3. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig unter die Quarkmasse ziehen, in die Tassen verteilen.

Haselnussstreusel

80g Haselnüsse,
geröstet, grob gehackt

2 Esslöffel Zucker

¼ Teelöffel Zimt

30g Butter, flüssig

Nüsse und alle restlichen Zutaten mischen, Streusel auf der Quarkmasse verteilen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, sofort servieren.

Pro Person: 36g Fett, 12g Eiweiss,
28g Kohlenhydrate, 2045 kJ (489 kcal)

