

Zubereitung Nußstriezel



Vorteig:

210 g Weizenvollkornmehl

210 g Wasser

25 g BackNatur Backferment

Hauptteig:

445 g Vorteig

470 g Weizenvollkornmehl

70 g Butter

10 g Salz

150 g Milch

90 g Honig

100 g Wasser

Nussfülle:

250 g gehackte und geröstete Haselnüsse (oder halb Mandeln)

45 g Haferdrink-Konzentrat

35 g Wasser für das Haferkonzentrat

175 g Wasser

35 g Butter

80 g Vollrohrzucker

50 g Hartweizengrieß

1 Päck. Vanillepuddingpulver

20 g Kakaopulver

Kardamom, Orangenöl, Vanille, Orangenschalen (nach Geschmack)

Die einzelnen Schritte

Vorteig ansetzen:

Für den Vorteig 210 g Weizenvollkornmehl mit 210 g warmen Wasser (28°C) und 25 g BackNatur Backferment gut miteinander verrühren. Abgedeckt bei 28-30°C für 9–12 Stunden reifen lassen, bis der Teig deutlich aufgegangen und von kleinen Bläschen durchzogen ist.

Hauptteig kneten:

Den gesamten reifen Vorteig mit 470 g Weizenvollkornmehl mit 150 g Milch, 90 g Honig und 100 g Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 10 g Salz zugeben und weiter kneten. Zum Schluss 70 g weiche Butter in kleinen Stücken einarbeiten, bis ein elastischer, glatter Teig entsteht.

Teigruhe:

Den Teig abgedeckt 2–3 Stunden bei 28 -30 ruhen lassen, bis er sichtbar aufgegangen ist.

Nussfüllung zubereiten:

45 g Haferkonzentrat mit 35 g Wasser verrühren und zusammen mit 175 g Wasser, 35 g Butter und 80 g Vollrohrzucker in einem Topf kurz erwärmen, bis sich alles verbindet. Die 250 g gehackte und geröstete Mandeln (oder Mandelblätter) und 20 g Kakaopulver untermischen. Mit Kardamom, Vanille, einigen Tropfen Orangenöl und Orangenschalen aromatisch abschmecken. Falls die Füllung zu weich ist, 50 g Hartweizengrieß (nach Bedarf) einrühren, bis eine streichfähige Konsistenz entsteht. Auskühlen lassen.

Ausrollen und füllen:

Den Teig teilen und nacheinander jeweils auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem Rechteck von etwa 60 × 40 cm ausrollen. Die Nussfüllung gleichmäßig darauf verstreichen, dabei einen Rand von etwa 2 cm freilassen.

Aufrollen und formen:

Den Teig von der langen Seite her fest und gleichmäßig aufrollen. Die Enden gut verschließen. Den Strudel entweder auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Alternativ kann man die Rolle in der Mitte halten und die beiden Hälften gegeneinander verdrehen, sodass ein Twist entsteht. Den Wirkschluss nach unten legen und in eine gefettete Kastenform setzen.

Stückgare:

Den geformten Strudel abgedeckt nochmals 1–2 Stunden gehen lassen, bis er merklich aufgegangen ist. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Backen:

Den Strudel mit Ei einstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 35–40 Minuten backen, bis er goldbraun und durchgebacken ist. Nach dem Backen auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen, bevor er in Scheiben geschnitten wird.

Notizen

Das Backferment ersetzt Hefe und Backpulver vollständig. Die langen Ruhezeiten sind kein Aufwand – sie passieren von selbst und geben dem Strudel seinen milden, aromatischen Geschmack. Die Füllung lässt sich gut am Vortag vorbereiten.

Du magst keine Butter:

Du kannst Butter folgendermaßen ersetzen: als Faustregel gilt beim Butterersatz durch Öl-Quark etwa **2/3 Quark und 1/3 Öl** des ursprünglichen Buttergewichts.