

## Streuselteilchen mit Vanillecrème gefüllt

### Vorbereitungen:

**Als erstes die Vanille-Crème herstellen abgedeckt kaltstellen oder einen Tag vorher machen und abgedeckt kaltstellen.**

### Vanille-Crème

500g Milch

70g Maisstärke

1 Eier

60g Zucker

½ Vanille-Schote **oder 1 Päckchen Bourbon-Vanille-Zucker**

1 Prise Salz

**Für später noch 1 Becher Sahne**

### Herstellung:

Die Maisstärke mit einem Teil der Milch vermischen (nicht mehr als 50g) und dann das Eier dazu geben und alles gut verrühren.

Die restliche Milch, das Salz und den Zucker und den Bourbon-Vanille-Zucker zusammen in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

### Wenn eine Schote verwendet wird:

Die Vanille-Schote der Länge nach durchschneiden und mit der Rückseite des Messers auskratzen. Das Vanille-Mark und die Schote zu der Milch in den Topf geben.

Anfangs etwas mit dem Schneebesen in der Milch rühren, damit der Zucker nicht ansetzt.

Wenn die Milch kocht, die Vanille-Schote entfernen (wenn vorhanden) dann die Milch-Eier-Maisstärke-Mischung noch einmal gut verrühren und unter rühren in die kochende Milch schütten. Mit dem Schneebesen langsam weiter rühren bis die Vanille-Crème wieder kocht, aber nicht anbrennt. Etwas 1 min unter Rühren kochen lassen und dann in eine frische Schale oder Schüssel schütten und mit Frischhaltefolie sofort abdecken und die Folie auf der Vanille Creme festdrücken. Dadurch entsteht keine Haut auf der Crème.

**Als zweites die Streusel herstellen und in einer Schüssel zur Seite stellen.**

### **Butter-Streusel**

#### **Zutaten:**

125g Zucker

125g Butter

220g Mix C

10g Vanille-Zucker

#### **Herstellung:**

Butter mit Zucker verkneten, dann erst das Mehl dazu geben und so kurz wie möglich kneten lassen.

Der Teig sollte noch bröselig sein, also Streusel. Wenn man zu lange knetet wird es Mürbeteig.

**Dann den Hefeteig herstellen und die Streußelteilchen machen.**

### **Hefeteig für die Streuselteilchen**

#### **Zutaten Teig:**

250g Mix B

2g Salz

35g Rohrzucker (alternativ normaler Zucker)

6g Vanille-Zucker

10g Frischhefe oder ½ Packung Trockenhefe

1 Eigelb

20g weiche Butter

225g lauwarme Milch (ca. 32°C)

Zitronenaroma flüssig oder geriebene Zitrone

### Herstellung:

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, dann das Eigelb unterrühren.

Als ersten die Hefe-Milch in den Knetkessel geben, dann die Butter und dann alle trockenen Zutaten.

Zum Schluss ein paar Tropfen fl. Zitrone oder etwas geriebene Zitronenschale zugeben.

Dann den Teig so lange bei mittlerer Geschwindigkeit kneten bis er glatt und geschmeidig ist.

Der Teig ist sehr weich und muss jetzt im Kessel abgedeckt für 45 bis 60 min an einem warmen Ort ruhen.

Nach der Ruhezeit den Ofen auf 190°C (Ober-/Unterhitze) oder 180°C Umluft vorheizen.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und etwas kneten, das eine runde glatte Kugel entsteht. Bitte nicht zu fest, da sonst die Struktur beschädigt wird.

Dann 100g schwere Stücke abwiegen und zur Kugel formen. Das Backblech mit Backpapier auslegen, die Kugeln rund ausrollen auf ca. 1 bis 1,5 cm dicke und auf das Backblech legen und dünn mit Wasser abstreichen.

Die Streusel auf den Teilchen so verteilen, dass der Hefeteig nicht zu dick bedeckt ist. Ganz leicht andrücken und 30 min garen lassen.

Dann in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 25 bis 30 min backen. Bitte unter ein Teilchen schauen ob es durchgebacken ist bevor es aus dem Ofen kommt.

### Herstellung der gefüllten Streußelteilchen:

1 Becher Sahne **OHNE** Zucker und **OHNE** Bindemittel steif schlagen aber nicht zu fest bitte.

Die Vanille-Crème in einer Schüssel mit dem Schneebesen von Hand glattrühren und die geschlagene Sahne vorsichtig und zart unterheben.

Die ausgekühlten Streuselteilchen **waagrecht** durchschneiden und den Deckel zur Seite legen. Anschließend die Vanille-Sahne-Crème mit einem Spritzbeutel auf die Teilchen aufspritzen, so dass der Boden bedeckt ist.

Die Deckel wieder auflegen und die Teilchen mit Puderzucker bestäuben.