

# geschmacksKultur

## Akademie für Sinne, Geist und Seele

Liebe Freunde des guten Geschmacks und solche die es noch werden möchten

Gestern buk ich einen Apfel-#Streusel-Kuchen für Freunde. In meinem Garten lud mich James Grieve, eine Sorte des Kulturapfels (*Malus domestica*), ein, zu backen.

Mit der Wahl der einzelnen Bestandteile erweitert sich die Aromenvielfalt. Damit kann eine Fülle an Aromen und Texturen herbeigeführt werden.

Die drei Basisbestandteile von #Streusel sind:

1 Teil Zucker

1 Teil Fett

2 Teile Mehl.

Beim Zucker gibt es verschiedene Möglichkeiten: Rohrzucker (gemahlen oder grob). Je nach Frucht verwende ich Vollrohrzucker (Bio Jacutinga). Er gibt einr Speise Aromafülle. Vollrohrzucker ist ein Polysaccharid, welcher sich langsamer als Kristallzucker verstoffwechselt. Puderzucker würde ich nicht verwenden.

Ob Sie Kochbutter, Margarine, Sauerrahm oder Frischkäse verwenden, hängt von Ihrem Erfindergeist, Mut und Geschmack ab (wenn es flüssiger als Fett ist, muss dem Rechnung getragen werden).

Variante mit Mehl:

Klassischerweise wird Weissmehl verwendet. Es kann Haushaltmehl (Halb-Weiss) oder (Dinkel-) Vollkornmehl verbacken werden.

Variante mit Mehl und Nüssen:

Die Nüsse müssen beim Mehl mitgerechnet, bzw. anteilmässig reduziert werden. Hier unterscheiden sich deren Aromen untereinander und ob diese gehackt, gemahlen oder gar geröstet verwendet werden. Auch (geröstete) Kürbiskerne wären möglich. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt (und je nach Kombination von Frucht/Gemüse).

Aroma nach Wahl:

Zimt, Zitronen- oder Orangenschale, Vanillezucker oder Kakaopulver mit den Zutaten mischen. Es kann auch mit farbgebenden Gewürzen gearbeitet werden: Kurkuma, Paprika Edelsüss. Hier muss sorgfältig dosiert werden und auf die Früchte/Unterlage abgestimmt werden.

Die häufigsten Fehler bei Streuselkuchen sind

Streusel werden zu hart, wenn zu viel Zucker beigegeben wurde.

Streusel verlaufen beim Backen, wenn zu viel Fett beigegeben wurde.

Streusel krümeln beim Schneiden des Kuchens, wenn zu viel Mehl beigegeben wurde.

Übrig gebliebene Streusel auf einem Teller verteilen, tiefkühlen. Sind die Streusel schön fest, in einen Beutel füllen und beschriften. Haltbarkeit ca. 6 Monate. Tiefgekühlt direkt über Kuchen oder Gratin verteilen.

Ich wünsche gutes Gelingen!

Veronika Mensching, Wasser-, Tee-, Bier-, Käse- und Gewürz & Würzkräuter Sommelière  
geschmacksKultur gbmh, Akademie für Sinne, Geist und Seele  
Zollikon, Sonntag, 13. August 2023

Kategorien der genussWelten:

- Wasser
- Tee
- Bier
- Käse
- Gewürze und Würzkräuter
- Andere

Kategorien der Angebote:

- Verkostungen
- genussSchulungen
- Konzepte & Beratung
- Catering+
- riechOrte

2023 08 13 Social Media Text Streusel Facebook\_LinkedIn\_Xing.docx