

Rezept für zwei Strudel

# Orangen-Nuss-Striezel



## Arbeitsschritte

### Schritt 1

Im All-in-Verfahren die Zutaten betriebsüblich zu einem homogenen Teig gut auskneten und 30 Minuten Teigruhe geben.

### Schritt 2

Wasser, Zucker, Salz, Rum-Aroma und Invertzuckersirup aufkochen. Die Trockenstoffe miteinander mischen und unterrühren. Die Orangepaste und das Vollei unter die leicht abgekühlte Masse ziehen.

## Aufbau

Je 1,000 kg Hefeteig ca. 40x50 cm ausrollen und mit 0,500 kg Nuss-Orangenfüllung bestreichen. Dabei an einer kurzen Seite ca. 4 cm frei lassen. Nun von der anderen kurzen Seite aufrollen, den Schluss sowie die Seiten gut abdrücken und auf ein Backblech setzen. Den Strudel an der Oberfläche leicht mit Wasser bestreichen und mit Butterstreusel bedecken.

Nach der Garzeit mittig einschneiden (ähnlich wie bei Weihnachtsstollen) und bei **200 °C ca. 30 – 40 Minuten backen**. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker absieben oder mit Fondant bestreichen.

## Zutaten

### Hefeteig (Grundrezeptur)

Butter	0,140 kg
Zucker	0,120 kg
Karow Invertzuckersirup, flüssig	0,090 kg
Salz	0,010 kg
Karow Back-Vanille-Aroma	0,003 kg
Karow Back-Zitronen-Aroma	0,003 kg
Weizenmehl Type 405	1,000 kg
Eigelb	0,040 kg
Vollei	0,080 kg
Hefe	0,060 kg
Wasser	0,450 kg
<b>Gesamt</b>	<b>1,996 kg</b>

### Nussfüllung

Haselnüsse gerieben	0,165 kg
Haselnüsse gehackt/geröstet	0,050 kg
Semmelbrösel	0,125 kg
Zimt	0,001 kg
Karow Back-Rum-Aroma	0,003 kg
Wasser	0,330 kg
Zucker	0,190 kg
Salz	0,001 kg
Karow Invertzuckersirup, flüssig	0,050 kg
Karow Premium CL Orangepaste	0,035 kg
Vollei	0,050 kg
<b>Gesamt</b>	<b>1,000 kg</b>



Karow Invertzuckersirup, flüssig  
Art.-Nr.: 10145

Karow Back-Vanille-Aroma  
Art.-Nr.: 10187

Karow Back-Zitronen-Aroma  
Art.-Nr.: 10190

Karow Back-Rum-Aroma  
Art.-Nr.: 10189

Karow Premium CL Orangepaste  
Art.-Nr.: 10172

Mehr Rezepte unter:  
[www.karow-aromen.de](http://www.karow-aromen.de)