

Striezel-Parade

Die Füllung macht's!



Striezel-Parade

Die Füllung macht's!

Die Parade der leckersten und variationsreichsten Striezel kann beginnen! Bestaunen Sie ihren Auftritt und lassen Sie sich von den abwechslungsreichen Füllungen inspirieren. Klassiker mit Mohn, Nuss oder Quark „marschieren“ ebenso mit wie ganz neuartige Geschmacksrichtungen.

Dies sind beispielsweise eine herrlich saftige Milchreis-Füllung oder eine Füllung aus Schoko-Rührmasse mit Kirschen. Perfekte Basis für Ihre individuelle Striezel-Parade ist KUCHEN SUPER, die seit Jahrzehnten bewährte Backcreme für Hefefeinteige mit Frischhalte-Effekt.

KUCHEN SUPER

- hochwertige Backcreme mit dem besonderen Frischhalteeffekt für saftige Hefefeinteiggebäcke in Spitzenqualität
- aufgrund der einzigartigen KUCHEN SUPER-Technologie ist die Backcreme wasserfrei
- besonders ergiebig, lange haltbar, eine zusätzliche Backmittelzugabe erübrigt sich
- herausragende emulgierende Wirkung gewährleistet eine feinste Fettverteilung im Teig: Erhöhung der Teigausbeute, besseres Gashaltevermögen
- für zeitgemäße Aufarbeitung: plastische, sehr gut verarbeitungsfähige Teige
- ergibt Gebäcke mit zarter, softer Krume und feiner Porung, einer langen Verzehrfische und einem typischen Hefefeinteiggeschmack

Klassische Striezel

(wie auf Titelseite abgebildet)

Zutaten für 1 Blech, 60 x 20 cm

Hefefeinteig

600 g siehe Rezept-Innenseite

Füllung

600 g Schoko-Rührmasse
800 g übrige Füllungen

Butterstreusel

400 g Basis-Mürb
40 g Zucker
160 g Butter
600 g

Rezepte finden Sie unter
www.zeelandia.de

Q 3380₀₋₆

Herstellung

Knetzeit: Spiralknetter 2 Min. langsam, 7 - 9 Min.
schnell (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT: 25 °C TR: 10 Min. TA: 147

Teigeinlage: 600 g
Zwischengare: 10 Min.

Nach TR Teigstück auswiegen, rechteckig (40 x 50 cm) ausrollen. Teigstück mit Füllung bestreichen, von der langen Seite 3 x überschlagen. In vorbereitetes Blech, 60 x 20 cm einlegen, garen. Bei 3/4 Gare stippen, befeuchten, mit 600 g Butterstreusel bestreuen, backen. Nach dem Backen nach Wunsch dekorieren.

Backtemperatur: 190 °C (40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 35 - 40 Min.



Mandel-Kranz

Q 3238,

Hefefeinteiggebäck mit Mandel-Füllung



Zutaten für 71 Stück, Alu-Kranzform Ø 22 cm

Hefefeinteig

- 10.000 g Weizenmehl, Type 550
- 2.500 g KUCHEN SUPER
- 150 g Salz
- 600 g Hefe
- 4.700 g Wasser, ca.
- 17.950 g Teiggewicht, ca.

Mandel-Füllung

- 17.800 g Mandel-quick
- 7.100 g Wasser
- 24.900 g Massengewicht

Dekor

- 700 g Paletta Spray Aprikose
- 600 g Gletscher Fondant
- 350 g Mandeln, gehobelt, geröstet

Herstellung

Knetzeit: Spiralkneter 2 Min. langsam, 7 - 9 Min. schnell (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT: 25 °C TR: 10 Min. TA: 147

Teigeinlage: 250 g
Zwischengare: 10 Min.

Zutaten der Mandel-Füllung 2 Min. glatt rühren, 30 Min. quellen lassen. Nach TR Teigstücke auswiegen, rechteckig (20 x 30 cm) ausrollen. Mit ca. 350 g Mandel-Füllung bestreichen, aufrollen, der Länge nach durchschneiden. Mit der Schnittfläche nach oben twisten. In gefettete Alu-Kranzformen einlegen, garen. Bei 3/4 Gare mit Dampf backen. Nach dem Backen aprikotieren, glasieren, mit gehobelten, gerösteten Mandeln dekorieren.

Backtemperatur: 190 °C (40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 25 - 30 Min

Tipp: Für eine fruchtige Note auf die Mandel-Füllung Cranberries aufstreuen.



Mandel-quick

Basismischung zur Herstellung von Mandel-Massen mit hervorragender Saftigkeit und feinem, edlem Mandelgeschmack. Wird einfach und schnell durch Zugabe von Wasser zu einer authentisch-exzellente und backfesten Mandel-Füllung weiter verarbeitet.

Der Mandel Kranz,
der bleibt nicht
lange ganz!

Nuss-Striezel

Q 3303,

*Hefefeinteiggebäck mit Haselnuss-Füllung
und Butterstreusel*

Zutaten für 71 Stück, Kastenform 23 x 10,5 x 9 cm

Hefefeinteig

10.000 g	Weizenmehl, Type 550
2.500 g	KUCHEN SUPER
150 g	Salz
600 g	Hefe
4.700 g	Wasser, ca.
17.950 g	Teiggewicht, ca.

Haselnuss-Füllung

16.500 g	Haselnuss-quick
1.650 g	Vollei
8.250 g	Milch
26.400 g	Massengewicht

Butterstreusel

3.000 g	Basis-Mürb
300 g	Zucker
1.800 g	Butter
5.100 g	

Dekor

700 g	Paletta Spray Aprikose
600 g	Gletscher Fondant
300 g	Haselnuss-Glasur Chips
350 g	Haselnüsse, gehackt, geröstet

Herstellung

Knetzeit: Spiralkneter 2 Min. langsam, 7 - 9 Min.
schnell (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT: 25 °C TR: 10 Min. TA: 147

Teigeinlage: 250 g
Zwischengare: 10 Min.

Zutaten der Haselnuss-Füllung 2 Min. glatt rühren,
30 Min. quellen lassen. Nach TR Teigstücke auswie-
gen, rechteckig (20 x 30 cm) ausrollen.
Mit 350 g Haselnuss-Füllung bestreichen, aufrollen,
der Länge nach durchschneiden. Mit der
Schnittfläche nach oben twisten. In gefettete
Toastbrotkästen einlegen, befeuchten, Butter-
streusel aufstreuen und garen. Bei 3/4 Gare mit
Dampf backen. Nach dem Backen aprikotieren, mit
Gletscher Fondant leicht dekorieren. Mit Hasel-
nuss-Glasur überspinnen und gehackte Haselnüsse
aufstreuen.

Backtemperatur: 190 °C (40 °C unter
Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 30 - 35 Min.



**Striezel mit Nuss –
einfach ein Muss!**

Haselnuss-quick

Basismischung mit hohem Anteil an gerösteten, gemahlenen und grob gehackten Haselnüssen zur rationellen Herstellung von Haselnuss-Massen. Ergibt saftige und besonders backfeste Haselnuss-Füllungen mit fein abgestimmtem Zimtgeschmack.



Mohn-Striezel (rund)

Q 3381

Hefefeinteiggebäck mit Mohn-Füllung
und Butterstreusel

Zutaten für 71 Stück, Ringe Ø 18 cm

Hefefeinteig

10.000 g	Weizenmehl, Type 550
2.500 g	KUCHEN SUPER
150 g	Salz
600 g	Hefe
4.700 g	Wasser, ca.
17.950 g	Teiggewicht, ca.

Mohn-Füllung

11.400 g	Mohn-quick
2.300 g	Brösel, süß
1.200 g	Vollei
10.300 g	Milch
25.200 g	Massengewicht

Butterstreusel

3.000 g	Basis-Mürb
300 g	Zucker
1.800 g	Butter
5.100 g	

Dekor

700 g	Paletta Spray Aprikose
600 g	Gletscher Fondant
350 g	Mandeln, gehobelt, geröstet

Herstellung

Knetzeit: Spiralkneter 2 Min. langsam, 7 - 9 Min.
schnell (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT: 25 °C TR: 10 Min. TA: 147

Teigeinlage: 250 g
Zwischengare: 10 Min.

Zutaten der Mohn-Füllung 2 Min. glatt rühren,
30 Min. quellen lassen. Nach TR Teigstücke auswie-
gen, rechteckig (20 x 30 cm) ausrollen.
Mit 350 g Mohn-Füllung bestreichen, aufrollen, der
Länge nach durchschneiden. Mit der Schnittfläche
nach oben twisten. Als Kranz in die Ringe einlegen,
befeuchten, Butterstreusel aufstreuen und garen.
Bei 3/4 Gare mit Dampf backen. Nach dem Backen
aprikotieren, glasieren und mit gehobelten,
gerösteten Mandeln dekorieren.

Backtemperatur: 190 °C (40 °C unter
Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 25 - 30 Min.



**Mohn ist als Striezel
so lecker und trifft
alle Geschmäcker!**

Mohn-quick

Basismischung zur rationellen Herstellung von saftigen, backfesten Mohn-Füllungen und -Auflagen. Die besonders schonende Verarbeitung des Mohns sorgt für reinen, natürlichen Mohngeschmack. Individuelle Geschmacksvielfalt durch vielseitige Rezeptvariationen, z. B. mit Marzipan, möglich.



Kirsch-Striezel (rund)

Q 3381,

Hefefeinteiggebäck mit
Schoko-Rührmasse und Kirschen

Zutaten für 71 Stück, Ringe Ø 18 cm

Hefefeinteig

10.000 g	Weizenmehl, Type 550
2.500 g	KUCHEN SUPER
150 g	Salz
600 g	Hefe
4.700 g	Wasser, ca.
17.950 g	Teiggewicht, ca.

Dunkle Rührmasse

800 g	Kakao
1.600 g	Wasser
7.800 g	Basis-Rühr
3.900 g	Butter, geschmeidig
3.900 g	Vollei
18.000 g	Massengewicht

Fruchtbelag

8.600 g	Sauerkirschen, Dunst
---------	----------------------

Dekor

700 g	Paletta Spray Aprikose
600 g	Gletscher Fondant
300 g	Seidenglanz Chips

Herstellung

Knetzeit: Spiralkneter 2 Min. langsam, 7 - 9 Min.
schnell (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT: 25 °C TR: 10 Min. TA: 147

Teigeinlage: 250 g
Zwischengare: 10 Min.

Wasser und Kakao glatt rühren, mit den übrigen
Zutaten der Rührmasse 3 - 4 Min. glatt rühren.
Nach TR Teigstücke auswiegen, rechteckig
(20 x 30 cm) ausrollen. Mit 250 g Rührmasse
bestreichen, je 120 g Sauerkirschen aufstreuen.
Aufrollen, der Länge nach durchschneiden.
Mit der Schnittfläche nach oben twisten.
Als Knoten in die Ringe einlegen und garen.
Bei 3/4 Gare mit Dampf backen. Nach dem Backen
aprikotieren, glasieren und mit Seidenglanz Chips
überspinnen.

Backtemperatur: 190 °C (40 °C unter
Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 30 - 35 Min.



**Kirschen und Schokolade
bilden den Höhepunkt
unserer Striezel-Parade!**

Basis-Rühr

Unser vielseitiges Top-Produkt für individuelle Rührkuchen – wie „von Mutter gebacken“. Jetzt auch als Schokoladen-Rührmasse zum Füllen. Kuchen und Füllungen mit Basis-Rühr sind herrlich-locker und saftig mit einer ausgezeichneten, langen Verzehrfische.



Quark-Ähren

Q 3249₂

Hefefeinteiggebäck mit Quark-Füllung und Schokoladenstückchen

Zutaten für 71 Stück

Hefefeinteig

10.000 g	Weizenmehl, Type 550
2.500 g	KUCHEN SUPER
150 g	Salz
600 g	Hefe
4.700 g	Wasser, ca.
17.950 g	Teiggewicht, ca.

Quark-Füllung

12.000 g	Frischquark
6.000 g	Quark füll&back
4.200 g	Vollei
1.200 g	Sahne, flüssig

2.000 g	Choco Chunks
25.400 g	Massengewicht

Dekor

700 g	Paletta Spray Aprikose
600 g	Gletscher Fondant

Herstellung

Knetzeit: Spiralknetter 2 Min. langsam, 7 - 9 Min. schnell (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT: 25 °C TR: 10 Min. TA: 147

Teigeinlage: 250 g
Zwischengare: 10 Min.

Zutaten der Quark-Füllung, außer den Choco Chunks, 2 Min. glatt rühren, danach die Choco Chunks unterrühren, 15 Min. quellen lassen. Nach TR Teigstücke auswiegen, rechteckig (20 x 30 cm) ausrollen. Mit 350 g Quark-Füllung bestreichen, aufrollen.

In Alu-Formen einlegen, mit schräg gehaltenen Schere 8 - 10 mal tief einschneiden. Spitzen anheben und abwechselnd nach links und rechts ährenförmig auseinander legen, garen. Bei 3/4 Gare mit etwas Dampf backen. Nach dem Backen aprikotieren und dünn glasieren. Nach Wunsch dekorieren.

Backtemperatur: 190 °C (40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 25 - 30 Min.

Tipp: Für eine fruchtige Note auf Quark-Füllung Rosinen streuen.



Schokolade und Quark,
schön frisch, so wie es jeder mag!



Quark füll & back

Basismischung für lockere, backfeste Quark-Füllungen unter Zugabe von Frischquark. Einfach im „All-in“ Verfahren zu verarbeiten. Die Quark-Füllungen sind besonders saftig, überzeugen durch einen ausgeprägten, frischen Quarkgeschmack und sind frosterstabil.



Choco Chunks

Schokoladenstückchen – perfekt zum Backen. Choco Chunks überzeugen durch den intensiven Geschmack dunkler Schokolade und einen angenehmen Schmelz. Sie sind perfekt für Einarbeitung in Teige und Massen und behalten beim Backen ihre Form. Auch als Dekor für optische und geschmackliche Abrundung geeignet.



Quark-Kirsch-Striezel

Q 3382₁

Hefefeinteiggebäck mit
Quark- und Kirsch-Füllung und Butterstreusel

Zutaten für 71 Stück

Hefefeinteig

10.000 g	Weizenmehl, Type 550
2.500 g	KUCHEN SUPER
150 g	Salz
600 g	Hefe
4.700 g	Wasser, ca.
17.950 g	Teiggewicht, ca.

Quark-Füllung

13.000 g	Frischquark
6.500 g	Füll-Zauber
2.600 g	Vollei
3.250 g	Sahne, flüssig
25.320 g	Massengewicht

Butterstreusel

5.000 g	Basis-Mürb
500 g	Zucker
2.000 g	Butter
7.500 g	

Fruchtfüllung

10.700 g	Frutafill Gourmet Kirsch
----------	--------------------------

Dekor

700 g	Paletta Spray Aprikose
-------	------------------------

Herstellung

Knetzeit: Spiralkneter 2 Min. langsam, 7 - 9 Min.
schnell (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT: 25 °C TR: 10 Min. TA: 147

Teigeinlage: 250 g
Zwischengare: 10 Min.

Zutaten der Quark-Füllung 2 Min. glatt rühren,
5 Min. quellen lassen. Nach TR Teigstücke
auswiegen, rechteckig (20 x 30 cm) ausrollen.
Mit 350 g Quark-Füllung bestreichen, aufrollen,
in Formen einlegen. Befeuchten, Butterstreusel
aufstreuen, garen. Bei 3/4 Gare der Länge nach
schneiden, je 150 g Kirschfüllung in den Schnitt
dressieren, mit Dampf backen. Nach dem
Backen aprikotieren.

Backtemperatur: 190 °C (40 °C unter
Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 25 - 30 Min.

Füll-Zauber

Basismischung für mitbackende, hohlraumfüllende Quark- und Joghurtfüllungen, die in gebackenem Zustand mit dem Teig verbunden bleiben. Die Füllungen sind gut dressierfähig und für GU und GV geeignet. Die Struktur ist luftig-locker bei gleichzeitig vollmundig angenehm frischem Geschmack.



Frutafill Gourmet Kirsch

Direkt gebrauchsfertige Premium-Kirschfruchtfüllung mit 70% deutlich sichtbaren, intakten Sauerkirschen. Zeichnet sich durch glänzende Optik, sowohl gebacken als auch ungebacken, aus. Durch die schonende Verarbeitung bleiben natürlicher Charakter und Geschmack der Früchte erhalten. Sehr gute Back- und Frosterstabilität.



*Quark-Striezel mit Kirsch
schmeckt fruchtig und
frisch!*



Milchreis-Striezel

Q 3382

*Hefefeinteiggebäck mit
Milchreis-Füllung*

Zutaten für 71 Stück

Hefefeinteig

10.000 g	Weizenmehl, Type 550
2.500 g	KUCHEN SUPER
150 g	Salz
600 g	Hefe
4.700 g	Wasser, ca.
17.950 g	Teiggewicht, ca.

Milchreis-Auflage

9.500 g	Reis-Mix
14.250 g	Wasser, kochend
1.450 g	Vollei
25.200 g	Massengewicht

Dekor

700 g	Paletta Spray Aprikose
600 g	Gletscher Fondant

Herstellung

Knetzeit: Spiralkneter 2 Min. langsam, 7 - 9 Min.
schnell (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT: 25 °C TR: 10 Min. TA: 147

Teigeinlage: 250 g
Zwischengare: 10 Min.

Reis-Mix mit kochendem Wasser anrühren, 60 Min.
quellen lassen. Bei einer Massentemperatur von
ca. 40 °C Vollei unter den Milchreis rühren. Nach
TR Teigstücke auswiegen, rechteckig (20 x 30 cm)
ausrollen. Mit 350 g Milchreis-Füllung bestreichen,
aufrollen. In Formen einlegen und garen. Bei 3/4
Gare der Länge nach schneiden, mit Dampf backen.
Nach dem Backen aprikotieren, glasieren.

Backtemperatur: 190 °C (40 °C unter
Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 25 - 30 Min.



Der Klassiker in
Striezelform schmeckt
einfach enorm!

Reis-Mix

Basismischung für saftige, vollmundige
Milchreis-Füllungen und Auflagen – ohne
zeitintensiven Kochvorgang einfach und sicher
herzustellen.

Die Füllungen und Auflagen zeichnen sich
durch einen authentischen, körnigen Milchreis-
Charakter aus. Die Massen sind backfest.





Striezel-Parade

