

Aachener Streuselbrötchen für Ildikó von Kürthy

DAS ist der Geschmack von Zuhause! Bestseller-Autorin Ildikó von Kürthy ist in Aachen aufgewachsen und liebt Aachener Streuselbrötchen! Am besten mit besonders dicken Streuseln! Ildikó isst auch durchaus NUR die Streusel, weil sie so unglaublich gut schmecken! Davon erzählt Ildikó von Kürthy im Kochcast.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 12 Portionen

Zutaten

für den Teig (für 12 Streuselbrötchen):

300 ml Milch
1 Würfel frische Hefe
600 g Mehl
60 g Zucker
eine Prise Salz
2 Eier
60 g weiche Butter

für die Streusel:

125 g kalte Butter
125 g Mehl
125 g Zucker
1 Prise Zimt

Zubereitung

1. Erwärmt 300 ml Milch in einem Topf (die Milch darf maximal lauwarm werden), bröseln einen Würfel frische Hefe hinein und rührt so lange mit einem Schneebesen, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
2. Vermischt 600 g Mehl, 60 g Zucker und ein Prise Salz in einer Schüssel. Gebt dann 2 Eier, 60 g weiche Butter und die Hefe-Milch-Mischung dazu und verknetet das Ganze zu einem Teig. Deckt die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch ab und lasst den Teig mindestens eine Stunde an einem warmen Ort gehen. Das Teig-Volumen sollte sich am Ende verdoppelt haben.
3. In der Zwischenzeit bereitet ihr die Streusel vor. Schneidet 125 g kalte Butter in kleine Stücke, gebt 125 g Mehl, 125 g Zucker und eine Prise Zimt dazu und vermischt alles miteinander, so dass grobe Streusel entstehen.
4. Dann geht es weiter mit dem Hefeteig. Holt den Teig aus der Schüssel, knetet ihn noch einmal durch und formt daraus 12 Brötchen. Legt die Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech, bepinselt die Brötchen mit ein wenig Wasser (das ist sozusagen der Klebstoff für die Streusel), gebt dann die Streusel darüber und drückt sie bei Bedarf leicht an. Lasst die Brötchen jetzt nochmal für 15 bis 20 Minuten gehen.

5. Dann backt ihr die Streuselbrötchen ca. 20 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze bis sie leicht Farbe angenommen haben.

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · <https://www.hoffentlich-schmeckts.de/aachener-streuselbroetchen-fuer-ildiko-von-kuerthy>