

## Friesenstreusel

<b>Hefeteig:</b>	Menge
Weizenmehl Typ 550	1,000 kg
<b>Westfalia Butina Butterfettbackkrem</b>	0,250 kg
Milchpulver	0,050 kg
Hefe	0,070 kg
Salz	0,005 kg
Vollei	0,100 kg
Wasser	0,475 kg
	<hr/>
	1,950 kg
<b>Kochkrem:</b>	
Vollmilch	1,000 kg
Zucker	0,120 kg
Eigelb	0,080 kg
<b>Westfalia Kochkrem CL</b>	0,090 kg
	<hr/>
	1,290 kg
 <b>Streusel, betriebsüblich</b>	 <b>1,400 kg</b>

### Herstellung:

Aus den Zutaten einen glatten Teig herstellen.

**1250g Teig** für ein **Blech 60x40cm** abwiegen und nach der Teigruhe auf ein gefettetes Blech ausrollen und stippen.

Für den Kochkrem das Westfalia Kochkrepulver mit einem Teil der Milch und dem Eigelb kalt anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Das angerührte Krepulver zugeben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen.

Den abgekühlten Pudding auf dem Hefeteig gleichmäßig verstreichen dann mit den Streuseln bestreuen und auf Gare stellen.

Bei  $\frac{3}{4}$  Gare backen.

Den abgekühlten Streuselkuchen mit Westfalia Fein Fondant abspinnen.

Teigtemperatur: ca. 25°C

Ofentemperatur: 220-225°C

Backzeit: ca. 25 Minuten