


Streusel-Calzone

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C

2 Füllung:

Crème double mit Bourbon Vanille-Zucker verrühren. Vorbereitetes Obst klein schneiden.

3 Streuselteig:

Mehl, Zucker und Zimt in einer Rührschüssel vermischen. Fett in Flöckchen zugeben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu Streuseln verarbeiten.

4 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in 2 Portionen teilen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche jeweils rund (Ø etwa 25 cm) ausrollen. Jeweils eine Teighälfte mit Crème double bestreichen. Früchte auf der Creme verteilen, die nicht bestrichene Teighälfte darüber schlagen und am Rand fest andrücken.

5 Die Teigtaschen mit etwas Wasser bestreichen, die Streusel auf beiden Teigtaschen verteilen, auf das Backblech legen und 15 Min. ruhen lassen. Das Blech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Min.

6 Calzone mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Die Streusel-Calzone schmeckt am besten lauwarm oder kalt, nach Belieben mit halb steif geschlagener Sahne servieren.

Für das Backblech:

Backpapier

Füllung:

1 Be. Dr. Oetker Crème double (125 g)

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

500 g vorbereitetes Obst, z. B. Äpfel, Bananen, rote Weintrauben

Streuselteig:

100 g Weizenmehl

50 g Zucker

1/2 gestr. TL gemahlener Zimt

75 g kalte Butter oder Margarine

Hefeteig:

300 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1/2 Rö. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma

1 Ei (Größe M)

100 ml Milch

50 g weiche Butter oder Margarine

Tipp aus der Versuchsküche

- Für eine große Streusel-Calzone den Teig zu einer runden Platte (Ø etwa 35 cm) ausrollen.