

14. März 2011

# Prasselkuchen

Meine Großmutter macht zur Weihnachtszeit in der allgemeinen Backphase auch immer einen Schwung Prasselkuchen mit, der in Stücken über lange Zeit in einer Blechdose gelagert wird und auch nach Tagen und Wochen noch gut schmeckt (wenn nicht gar besser). Prasselkuchen bestätigt die Theorie, dass Einfaches am besten schmeckt.

Am Prasselkuchen ist nicht viel dran außer Blätterteig und Streusel. Er kann noch aufgewertet werden, z.B. durch Zucker- oder Schokoladenguss. Da die meisten Hausfrauen und -männer ihren Blätterteig aus dem Kühlregal beziehen, ist die Zubereitung von Prasselkuchen eine Sache von Minuten.

Ich habe mir die Zeit gegönnt, einen eigenen Blätterteig auf Basis von Michel Suas' Rezept für „Danish Pastry“ herzustellen. Es hat sich gelohnt. Ohne das Können meiner Großmutter geringschätzen zu wollen: der Prasselkuchen hat dank der langen Blätterteigführung an Aroma gewonnen. Eine dünne, feine, knusprige Leckerei mit Suchtgefahr.

## Vorteig

- 50 g Weizenmehl 550
- 30 g Wasser
- 0,5 g Frischhefe

## Hauptteig

- Vorteig
- 110 g Weizenmehl 550
- 45 g Milch
- 5 g Frischhefe
- 18 g Ei (ca. 1/3 Ei)
- 20 g Zucker
- 3 g Salz
- 5 g Butter
- 75 g Butter zum Einrollen

## Streusel

- 300 g Weizenmehl 405
- 175 g Butter
- 125 g Zucker
- 2 g Salz

## Zuckerguss

- Saft einer halben Zitrone
- 50 g Puderzucker
- 15 g Pflanzenfett

### Schokoladenguss

- 25 g Zartbitterschokolade
- 1 Teelöffel süße Sahne
- 10 g Butter
- 5 g Kakao

Die Vorteigzutaten verrühren und 16-20 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten außer Salz, Einroll-Butter und Zucker auf niedrigster Stufe 5 Minuten vermischen und weitere 10 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Dann Salz und Zucker langsam einkneten. Den Teig weitere 5-10 Minuten auf zweiter Stufe bearbeiten, bis er sich vollständig von der Schüssel löst, glatt und straff ist.

1 Stunde Gare bei Raumtemperatur, eine weitere Stunde im Kühlschrank. In der Zwischenzeit 75 g Butter auf ca. 15×10 cm Fläche zu einem klar definierten Rechteck ausrollen (zwischen zwei Klarsichtfolien) und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf 15×20 cm ausrollen, die Butterplatte in die Mitte legen und beide Teigenden zur Mitte bündig über die Butter klappen. 30 Minuten Teigruhe im Kühlschrank.

Nun den Teig senkrecht zur Teignaht auf ca. 5 mm Dicke ausrollen und zu je einem Drittel von beiden Seiten einfallen (wie ein Geschäftsbrief). Erneut 30 Minuten im Kühlschrank lagern. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen, dann schließen sich 16-18 Stunden Teigruhe bei 4-6°C an.

Am nächsten Tag den Teig 30 Minuten akklimatisieren lassen, erneut senkrecht zu Faltnaht des Vortages ausrollen und einfallen. 30 Minuten Kühlschranklagerung.

In der Zwischenzeit die Streuselzutaten von Hand zu einer krümeligen Masse verkneten.

Ein Blech mit Backpapier auslegen und den Blätterteig auf Blechgröße dünn ausrollen. Auf das Blech legen und mit einem Messer oder Pizzaschneider in die gewünschte Stückgröße teilen. Mit Wasser abstreichen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Streusel darauf verteilen. 2 Stunden Gare bei Zimmertemperatur.

Bei 225°C 20 Minuten blassbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Währenddessen für den Guss den Zitronensaft mit Puderzucker im zerlassenen Pflanzenfett verrühren, bis eine zähflüssige Masse entstanden ist.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, Sahne und Butter zufügen und gemeinsam mit dem Kakao einrühren bis eine glänzende, homogene Schokomasse entstanden ist.

Zucker- und Schokoguss über die Streusel tröpfeln. Zum Essen einfach entlang der im Blätterteig vor dem Backen geschnittenen Grenzen Stücke abbrechen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden*



[www.brotbacken.de](http://www.brotbacken.de)