

Unsere leckeren Rosinenstriezel – In Handarbeit gekonnt „getwistet“

OB ZUM FRÜHSTÜCK ODER ALS KAFFEEGEBÄCK – DIE ROSINENSTRIEZEL VON KAMPS SEHEN VERLOCKEND AUS. TAG FÜR TAG WANDERN TAUSENDE VON STRIEZELN ÜBER DIE BÄCKEREI- THEKEN.

Häufig werden sie von Kunden für Hefezöpfe gehalten. Doch im Unterschied zu diesen werden die Rosinenstriezel nicht aus drei Teigsträngen geflochten, sondern aus zwei länglichen Teigrollen „getwistet“...

Wie werden Sie nun genau hergestellt, die Rosinenstriezel?

Die Bäcker in den Handwerksbäckereien mischen zunächst alle Zutaten für die Rosinenstriezel und achten dabei mit Sorgfalt auf die Einhaltung der Kamps Rezeptur: Mehl, Wasser, Hefe, Eier, Zucker, eine Prise Salz und Margarine werden zu einem geschmeidigen Hefeteig vermengt. Damit er stabil bleibt und sich gut formen lässt, darf der Teig nicht wärmer als 19 Grad sein. Da helfen zerstoßene Eiswürfel, die nach und nach zum Teig gegeben werden.

Nach einer kurzen Ruhepause wird der Hefeteig in der Laminieranlage bearbeitet: Der Teig wird geschichtet und so zu einem feinen Plunderteig gemacht. Ähnlich wie Blätterteiggebäck hat der Rosinenstriezel viele zarte Teiglagen. Das Prinzip ist einfach: Zuerst muss aus dem Teig ein breites Teigband geformt werden, das auf der Oberseite mit gekühlter Margarine belegt wird. Danach legt die Laminieranlage den Teig in sechs Schichten übereinander, rollt ihn glatt und gönnt ihm eine kurze Entspannungsphase, bevor er in weitere sechs Lagen übereinander gelegt wird.



Der geschichtete Plunderteig erreicht auf dem Weg zum Rosinenstriezel jetzt die Füllstation: Hier wird eine marzipanähnliche Gebäckfüllmasse auf den Teig aufgetragen und glatt gestrichen. Nun sind die Rosinen an der Reihe, denen unser Striezel seinen Namen verdankt. Sie werden auf den Teig gestreut, der Teig wird wie eine Schnecke aufgerollt, und die mit Rosinen und Gebäckfüllmasse gefüllten Teigstränge werden in kurze Stücke geschnitten und halbiert.



Was im Anschluss geschieht, ist reine Handarbeit: unsere Bäcker verarbeiten die Teigstränge per Hand weiter. Sie nehmen zwei Teigstränge in die Hand, „twisten“ sie und geben ihnen mit einer schnellen Bewegung die typische Striezelform. Jeder Handgriff sitzt und das „Twisten“ eines Rosinenstriezels dauert nur wenige Sekunden. Echte Handwerksprodukte entstehen so, denn jeder Rosinenstriezel ist in seiner Form ein echtes Unikat. Nach dem flotten „Twist“ haben sich die Rosinenstriezel eine Verschnaufpause verdient. Sie dürfen sich für 45 Minuten im 30 Grad warmen Gärraum entspannen. Bei der dort herrschenden 70- prozentigen Luftfeuchtigkeit können sie ihr Aroma voll entfalten. Erst dann schieben die Bäcker die Rosinenstriezel in den Ofen, in dem sie 25 Minuten lang bei 200 Grad gebacken werden. Übrigens sind die Striezel so saftig, weil sie beim Backen eng aneinander gelegt werden. Nach dem Backen werden die Striezel mit einer „Aprikotur“ überzogen und mit einer

Zuckerglasur verziert. Jetzt fehlen nur noch die Mandelplättchen, die zwei Mitarbeiter per Hand auf die glasierten Rosinenstriezel streuen. Zum Schluss werden die Striezel in Kisten verstaut und in die Bäckereien gebracht.

Kamps GmbH
Auf dem Mutzer 11
41366 Schwalmtal

Telefon 02163/9 47-700
Telefax 01805/67 37 17-4700

E- Mail info@kamps.de
Internet www.kamps.de