

Schlesien



Im polnischen Krasiejow, im ehemaligen Oberschlesien, wohnen Paul und Rosa Gottscholl mit ihrer Familie Seite an Seite mit den polnischen Nachbarn, von denen viele erst nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges in diese Landschaft gekommen sind. Die Rivalitäten, die so lange das Zusammenleben beider Bevölkerungsgruppen beeinträchtigt haben, sind heute beigelegt. Gemeinsam arbeitet man daran, das eigene Dorf mit seiner

Kirche und dem Gemeindesaal zu verschönern.

Seit dem Mittelalter haben Deutsche gemeinsam mit Polen in Schlesien gesiedelt und einen wichtigen Beitrag zur wirtschaftlichen Entwicklung der Region geleistet – bei der Ausbeutung von Eisenerzvorkommen und Kohleflözen, in der Tuchindustrie und in der Landwirtschaft. Mehrfach hat Schlesien in den letzten tausend Jahren die Herrschaft gewechselt. Seine reichen Bodenschätze haben immer wieder die Begehrlichkeit der benachbarten Nationen geweckt; so war es fast zweihundert Jahre eine preußische Provinz. Heute ist Schlesien eine polnische Woiwodschaft, ein Amtsbezirk, in dem fast ein Viertel der polnischen Bevölkerung lebt. Nur wenige Deutsche findet man noch hier. Wer sich dafür interessiert, was heute in Śląsk gekocht und gegessen wird, muß also in die Küche einer polnischen Familie gehen. Da Deutsche aber so viele Jahrhunderte in Schlesien gelebt haben, steht die schlesische Kochkunst zumindest in Deutschland noch immer für eine regionale Variante der deutschen Küche.

Auch wenn in der Familie von Paul und Rosa Gottscholl deutsche Traditionen gepflegt werden und typisch deutsche Gerichte wie beispielsweise Kartoffelsalat, Rouladen mit den berühmten schlesischen Kartoffelklößen und Blaukraut sowie Mohn- und Streuselkuchen auf den Tisch kommen, sehen die Gottscholls ihre Zukunft in Polen, das seit dem 1. Mai 2004 ja ein Mitglied der Europäischen Union ist. Die wirtschaftliche Lage bringt es allerdings mit sich, daß Peter Schubert, der Schwiegersohn von Paul und Rosa, in seiner Urlaubszeit in Deutschland sein Gehalt aufbessert. In der übrigen Zeit des Jahres arbeitet er in der Stahlhütte Malapanew, die Anfang der neunziger Jahre privatisiert wurde.

Schlesischer Kartoffelsalat

Schlesischer Kartoffelsalat

Bei diesem Kartoffelsalat, der sich als Beilage zu Frikadellen, Kotelett, Schnitzel sowie Grill- und Brühwürstchen eignet, kann man die Zutaten nach Geschmack variieren. Das gilt insbesondere für die sauren Gurken und den geschmacksintensiven Sellerie. Gehen Sie am Anfang mit dem Essig vorsichtig um, denn der Apfel und die Gurken bringen auch etwas Säure mit.

Zutaten:

1 kg Salatkartoffeln,
1 Sellerie,
1 große Petersilienwurzel,
3-4 mittelgroße Möhren,
2 säuerliche Äpfel,
250-300 g Erbsen (Dosenware),
2 hartgekochte Eier,
4-5 saure Gurken,
2 mittelgroße Zwiebeln,
Weinessig,
Salz,
Pfeffer,
250-300 g Mayonnaise



Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, abgießen und noch warm pellen. In Würfel von etwa 0,5 cm Kantenlänge schneiden. Während die Kartoffeln kochen, den Sellerie, die Petersilienwurzel, und die Möhren ebenfalls weich kochen. Sie sollten allerdings noch bißfest sein. In feine Würfel von etwa 0,5 cm Kantenlänge schneiden. Die Äpfel schalen, das Kerngehäuse ausstechen, in feine Würfel schneiden. Die hartgekochten Eier grob hacken. Die Gurken würfeln. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Alle Zutaten gründlich miteinander vermischen und mit 3-4 EL Essig, Salz, Pfeffer und Mayonnaise vermengen. Der Salat sollte etwa einen Tag ziehen, bevor man ihn serviert. Nach 12 Stunden und kurz vor dem Auftragen noch einmal mit Essig, Salz, Pfeffer und Mayonnaise abschmecken.

Tips:

- Damit die Zutaten beim Vermengen nicht zerquetscht werden, vermischen Sie zunächst die Kartoffeln und die übrigen Zutaten mit den Händen. Auch Essig, Salz, Pfeffer und Mayonnaise werden am besten mit den Händen untergemischt. Dies ist bei weitem das schonendste Verfahren.
- Damit Salate wie dieser gleichmäßig durchziehen, schneiden Sie alle Zutaten etwa in dieselbe Größe. Würfeln Sie die Zutaten allerdings nicht zu klein.

Taubensuppe mit Reis

Taubensuppe mit Reis

Heute sind Tauben und damit auch die hervorragende Taubensuppe fast vom Speiseplan verschwunden. Nur ganz selten kommt Taube auf den Tisch, die zum Repertoire der bürgerlichen Küche des 19. und frühen 20. Jahrhunderts gehörte. Dabei ergibt ihr festes Fleisch eine kräftige und nährstoffreiche, aber trotzdem nicht fette Brühe – früher war sie eine geschätzte Krankenkost.

Für 4 Portionen:

2 alte, ausgenommene Tauben, Herz, Magen und Nieren aufbewahrt,
 1-2 mittelgroße Karotten,
 ¼-½ Knolle Sellerie,
 1 mittelgroße Petersilienwurzel,
 1 Zwiebel,
 1 TL Salz,
 125 g Reis,
 Pfeffer,
 1 Stück Butter,
 ½ Bund glattblättrige Petersilie



Die Tauben waschen und mit 1,5 l Wasser aufsetzen. Langsam zum Kochen bringen und den Schaum, der sich bildet, wiederholt mit dem feinen Schaumlöffel abschöpfen. Währenddessen Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel schälen, die Zwiebel abziehen und halbieren. Den Reis gründlich waschen, bis alle Stärke abgespült ist. Wenn sich kein Schaum mehr bildet, Gemüse und Salz dazugeben und auf kleiner Flamme etwa 90 min simmern lassen. Tauben haben ein festeres Fleisch als andere Geflügelsorten und benötigen daher eine längere Kochzeit als anderes Geflügel vergleichbarer Größe. In den letzten 20 min den Reis zugeben. Während die Taubenbrühe simmert, Herz, Magen und Nieren waschen und 5-10 min getrennt in wenig Wasser kochen.

Die Tauben und das Gemüse herausnehmen. Das Gemüse entfernen. Das Fleisch leicht abkühlen lassen, von den Knochen lösen und in Stücke schneiden. In die Suppe zurückgeben, ebenso die Brühe von Herz, Magen und Nieren. Innereien vorher entfernen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt die Butter und die feingehackte Petersilie einrühren.

Tips:

- Für Taubenbrühe gilt dieselbe Regel wie für Hühnerbrühe: ein älteres Tier gibt mehr Aromastoffe. Wildtauben schmecken intensiver als die gezüchteten Haustauben, benötigen dafür aber eine längere Garzeit und haben meist ein nicht so zartes Fleisch.
- Junge Masttauben, die nach vier Wochen geschlachtet werden, sind eine von Feinschmeckern gesuchte Delikatesse. Ihr kräftig-wohlschmeckendes Fleisch ist zart und bekömmlich. Bratfertig wiegen Sie zwischen 250 und 400 g und reichen als kleine Fleischportion für zwei Personen.
- Die wichtigsten Fleischtaubenrassen sind die belgische Carneau-Taube, die französische Mondain-Taube, die österreichische Strasser-Taube, die amerikanische White King und die Coburger Lerche. Sie unterscheiden sich nach ihrem Gewicht und der Form der Brustpartie.

Rouladen

Rouladen

Traditionelle Rezepte wie Rouladen mit Rotkraut und Klößen erleben zur Zeit eine Renaissance. Schließlich handelt es sich hier um Gerichte, mit denen viele Deutsche Kindheits- und Jugenderinnerungen verbinden.

Für 6 Portionen:

2-3 mittelgroße Zwiebeln,
300 g geräucherter Speck,
6 Gewürzgurken,
6 Rinderrouladen,
mittelscharfer Senf,
Salz,
Pfeffer,
Butter



Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Den Speck fein hacken. Die Gewürzgurken fein würfeln. Die Rinderrouladen nach Geschmack mit Senf bestreichen, salzen, pfeffern. Die Speckwürfelchen gleichmäßig darüber streuen. Zwiebeln und Gurkenwürfel über dem Speck verteilen, die Rouladen vorsichtig aufrollen und mit einem Bindfaden wie ein Päckchen verschnüren. In der Butter von allen Seiten anbraten, mit Wasser bedecken und etwa 100 min auf kleiner Flamme im geschlossenen Topf schmoren. Vorher leicht salzen und pfeffern. Dabei ein- bis zweimal wenden. Verdampfte Kochflüssigkeit ersetzen. Sie können die Rouladen auch im Backofen bei 160-170 °C (Umluft 150-160 °C) garen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rouladen mit Blaukraut und Kartoffelklößen servieren.

Blaukraut (Rotkohl)

Blaukraut (Rotkohl)

Blaukraut oder Rotkohl – die Farbe dieser beliebten Gemüsesorte lässt sich nicht eindeutig festlegen. Sie liegt irgendwo zwischen lila und rotviolett. Es sind der leicht süßliche Geschmack und die aparte Färbung, die den Rotkohl neben seinem Nährwert zu der beliebten Beilage machen, als die er in Deutschland gilt. Denn vom Weißkohl unterscheidet er sich eigentlich nur durch Farbe und Geschmack. Botanisch handelt es sich um dieselbe Kohllart.

Für 6 Portionen:

1 Rotkohl,
2 Gewürznelken,
50-100 g geräucherter Speck,
1 Apfel,
½ mittelgroße Zwiebel,
etwas Essig,
Salz,
Pfeffer

Den Rotkohl vierteln, den Strunk herausschneiden und den Kohlkopf mit einem großen schweren Kochmesser in sehr dünne Streifen schneiden. Mit den Nelken in wenig Wasser etwa 20 min dünsten. Er darf noch nicht ganz weich sein. Währenddessen den Speck fein hacken, den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Die halbe, abgezogene Zwiebel fein hacken. Das Kochwasser des Rotkohls abgießen. Den Speck in einer großen schweren Pfanne auslassen, den Apfel und die Zwiebel kurz darin anschwitzen, dann den Rotkohl mit den Nelken dazugeben. Alles gut vermischen. Mit dem Essig abschmecken, salzen, pfeffern und weitere 20-30 min auf kleiner Flamme schmoren, bis der Rotkohl weich ist. Dabei mehrmals gründlich umrühren, damit er nicht anbrennt.

Tip:

- Auf den Essig sollten Sie bei Rotkohl nie verzichten. Er stabilisiert die Farbe.

Schlesische Kartoffelklöße

Schlesische Kartoffelklöße

Dieses Rezept basiert vor allem auf dem richtigen Verhältnis von Kartoffeln und Kartoffelmehl. In Schlesien gibt es einen Trick, wie man das richtige Mischungsverhältnis hinbekommt. Diese lockeren Kartoffelklöße können in der Mitte mit Weißbrotwürfeln gefüllt werden, die man vorher in etwas Butter angeröstet hat.

Für 4-6 Portionen:

1 kg mehligkochende Kartoffeln,
etwa 250 g Kartoffelmehl/ -stärke,
1 großes Ei,
Salz



Die Kartoffeln schälen und in ungesalzenem Wasser weich kochen. Die Kartoffeln dürfen nicht zu weich werden. Abgießen, ausdampfen lassen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Formen Sie die durchgedrückte Masse auf einem Teller oder in einer tiefen breiten Schüssel zu einem flachen Laib, von dem Sie ein Viertel abnehmen. Dieses Viertel füllen Sie mit Kartoffelmehl auf. Halten Sie etwas mehr als die angegebenen 250 g bereit. Nun gibt man das herausgenommene Viertel, das Ei und Salz dazu und knetet rasch einen Teig. Klöße formen, die etwas größer als ein Tennisball sind. Auf einem bemehlten Brett beiseite stellen. In einem großen flachen Topf, der alle Knödel in einer Lage fassen kann, Wasser zum Kochen bringen. Salzen. Die Knödel hineinlegen und im offenen Topf ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Dies dauert, abhängig von der Kloßgröße, etwa 10-15 min. Danach noch 1-2 Minuten ziehen lassen. Das Wasser darf in der ganzen Zeit nicht kochen, sonst zerfallen die Klöße. Mit einem Sieblöffel herausnehmen, abtropfen lassen und sofort auftragen.

Wer mit diesem Rezept noch keine Erfahrung hat und auf Nummer sicher gehen will, kocht zunächst einen Probekloß. Zerfällt dieser beim Ziehen, gibt man noch etwas Kartoffelmehl zum Teig.

Tips:

- Klöße und Knödel läßt man immer im offenen Topf ziehen. Das Wasser beginnt nämlich sofort wieder sprudelnd zu kochen, wenn man den Deckel auflegt.
- Servieren Sie die Klöße in einer Schüssel, auf deren Boden Sie eine umgedrehte Untertasse gelegt haben. Die Klöße liegen dann nicht im abgelaufenen Kochwasser. Das ist besonders bei den Klößen wichtig, die Sie später für Schlesische Klöße mit Rührei verwenden möchten.

Variante: Schlesische Kartoffelklöße mit Rührei

Variante: Schlesische Kartoffelklöße mit Rührei

Ein ideales Rezept zur Resteverwertung. Semmelknödel können ebenfalls so zubereitet werden. Entgegen einer landläufigen Auffassung werden Rühreier in der Pfanne nie gerührt.

Je Portion:

2 Eier,
Salz,
Pfeffer,
1-2 kleine Butterstückchen,
Butter zum Backen,
1-2 Kartoffelklöße

Die Eier kurz mit Salz, Pfeffer und der Butter verrühren. Die Klöße mit der Gabel zerteilen. Butter in der Pfanne zerlassen, die Eier hineingeben und an der Unterseite stocken lassen. Dann mit einem Pfannenspatel anheben, in die Mitte schieben und das flüssige Ei darunter laufen lassen. Ein Rührei ist fertig, wenn fast alles gestockt ist, denn ein Rührei sollte an der Oberfläche immer noch leicht feucht und glänzend sein. Auf keinen Fall sollten Sie die Eier zu lange in der Pfanne lassen. Sie erhalten dann trockene, gestockte Eierklumpen. Da die Eier sehr schnell garen, gibt man die Klöße kurz nach den Eiern dazu. So werden Sie warm, ohne daß die Eier zu lange gegart werden.

Tips:

- Rühreier nur kurz verrühren, am besten mit einer Gabel. Statt Butter können Sie auch etwas süße Sahne oder Crème fraîche an die Eier geben. Die Eier bleiben durch diese Zutaten schön feucht.
- Rühreier nie auf großer Hitze garen. Auch das führt dazu, daß sie trocken werden und nicht diese wunderbare, saftig-zarte Konsistenz erreichen, die ein perfektes Rührei auszeichnet.
- Wie viele schlichte Speisen kann auch diese durch frische Kräuter, etwa Schnittlauch und Petersilie, abgewandelt werden.

Rhabarberkompott

Rhabarberkompott

Rhabarber ist zwar streng genommen eine Gemüsesorte, zubereitet wird er aber wie Obst. Schon vor 4.000 Jahren wurde er in China als Heilpflanze angebaut. Seine Heimat sind Tibet und die Mongolei. Schon den Römern war die „Wurzel der Barbaren“, lateinisch „reubarbarum“, als Zier- und Arzneipflanze bekannt. Die kulinarischen Verwendungsmöglichkeiten dieses angenehm säuerlichen Frühlingsboten für Kompott, Marmelade, Geleefrüchte und als Blechkuchenbelag wurden dann im 18. Jahrhundert entdeckt.

Zutaten:

1 kg Rhabarberstangen,
300 g Zucker,
3 EL Vanillezucker,
1 Päckchen Zitronen-Götterspeise, ersatzweise 2-3 EL Speisestärke und die abgeriebene Schale einer naturreinen Zitrone

Den Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden. Mit 150 ml Wasser, Zucker und Vanillezucker aufsetzen, zum Kochen bringen und auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist. Die Zitronen-Götterspeise mit einer halben Tasse kaltem Wasser anrühren, dazugeben und kurz aufkochen lassen. Das Kompott kann auch mit 2-3 EL Speisestärke, die man ebenfalls in kaltem Wasser anrührt, gebunden werden. Dann sollte aber noch etwas abgeriebene Zitronenschale zum Kompott gegeben werden.

Tips:

- Rhabarberstiele sollten knackig-fest und unbeschädigt sein. Er bleibt selbst im Kühlschrank nur wenige Tage frisch. Als Saisongemüse kann er im Frühjahr jedoch jederzeit gekauft werden.
- Sehr faserige Stangen halbieren und die Fasern mit einem kleinen scharfen Messer abziehen.
- Rhabarber ist ein idealer Begleiter für süße (!) Äpfel und für die ebenfalls säuerlichen Erdbeeren. Er lässt sich mit Vanille, Zimt, Ingwer und Zitrone verfeinern. Nahezu unbekannt ist seine Verwendung als würzige, erfrischende Beilage zu Fleisch und Fisch.

Mohn-, Käse- und Streuselkuchen

Mohn-, Käse- und Streuselkuchen

Hefeteig für Mohn-, Käse- und Streuselkuchen

Ein klassischer, feiner Hefeteig mit Butter und Eiern – ideal für alle Arten von Blechkuchen. Sie können diesen Teig nämlich auch mit Kirschen, Aprikosen und Pflaumen belegen.

Für 3 rechteckige Bleche von ca. 30x40 cm:

1,5 kg Mehl,
600 ml Milch,
2 Tütchen Trockenhefe,
400 g zimmerwarme Butter,
300 g Zucker,
1 EL Vanillezucker,
6 Eier,
1 Prise Salz



Das Mehl sieben. Die Trockenhefe in der lauwarmen Milch (etwa 30-40 °C) auflösen. Mehl, Milch, Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier und Salz zu einem glatten, glänzenden Teig kneten, der sich vom Backbrett bzw. vom Schüsselrand löst. Dies dauert etwa 10-15 min. Wenn der Teig zu feucht ist, geben Sie noch etwas Mehl dazu. Man läßt den abgedeckten Teig an einem warmen Ort etwa 45 min gehen, bis er um das Doppelte aufgegangen ist. Noch einmal kurz durchkneten und dritteln. Sofort weiterverwenden für einen Blechkuchen oder für einen späteren Zeitpunkt einfrieren. Man rollt den Teig auf Backblechgröße aus und läßt ihn noch einmal 45 min an einem warmen Ort gehen, bevor man ihn im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 45 min bäckt. Ein Holzstäbchen, das man hineinsticht, sollte sauber wieder herauskommen.

Tip:

- Bereiten Sie die im Rezept genannte Menge zu. Backen Sie einen Kuchen und frieren Sie den Rest ein: Aus der Restmenge können Sie zwei weitere Blechkuchen oder drei runde Kuchen von etwa 28 cm Durchmesser backen.

Mohnfüllung

Das leicht nach Nuß schmeckende Aroma des Mohns entfaltet sich nur dann richtig, wenn er frisch angeröstet, zerstoßen oder gemahlen wird. Die blaugrauen, manchmal auch cremefarbenen Kügelchen sind die reifen Samen des weißen Schlafmohns. „Schlafbringender Mohn“ wird in Europa seit dem Altertum angebaut. Die unreifen Samen haben eine stark betäubende Wirkung. Die alten Ägypter stellten aus den mit Bier vermischten Samen ein leichtes Schmerzmittel her.

Für ein rechteckiges Blech von ca. 30x40 cm:

700 g frisch gemahlener Mohn,
300 g Zucker,
gut 600 ml Milch,
2 EL Mehl,
50 g Butter,
nach Belieben 100-200 g Rosinen in Rum eingeweicht oder 100-200 g Mandeln, grobgehackt oder gestiftelt,
2 Eiweiß,
1 Prise Salz

Den gemahlenden Mohn in einer hitzebeständigen Schüssel mit dem Zucker vermengen. Die Milch, ersatzweise Wasser, zum Kochen bringen, darüber gießen. Mehl und Butter unterrühren. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Nach Belieben die abgetropften Rosinen und die Mandeln dazugeben. Die Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben. Die Mohnfüllung vorsichtig auf den Hefeteig streichen. Evtl. Streusel darüber streuen. Bei 180 °C etwa 45 min Backen, bis ein Holzstäbchen, mit dem man hineinsticht, sauber wieder herauskommt.

Tip:

- Wenn Sie eine Mühle mit Stahlmahlwerk zuhause haben, können Sie dort den Mohn (wie auch alle anderen ölhaltigen Saaten) mahlen. Wählen Sie eine gröbere Einstellung. Der Mohn setzt sich schnell im Mahlwerk fest. Auf keinen Fall dürfen Sie eine Getreidemühle mit scheibenförmigen Mahlwerken aus Magnesit und aus Natursteingranulat verwenden. Das im Mohn enthaltene Öl dringt in den Stein ein und macht ihn unbrauchbar.

Käsefüllung

Ohne Käsekuchen ist eine deutsche Kaffeetafel gar nicht denkbar. Kaum ein Deutscher, der keinen Käsekuchen mag. In Frankreich dagegen ist dieser Kuchen nahezu unbekannt. Vielleicht liegt es daran, daß die Hausbäckerei in Frankreich nicht den gleichen Stellenwert besitzt.

Für ein rechteckiges Blech von ca. 30x40 cm:

1,5 kg Sahnequark,
6 Eier,
1 Prise Salz,
1 naturreine Zitrone,
450 g Zucker,
50 g Vanillepuddingpulver,
nach Belieben 100-200 g Rosinen in Rum eingeweicht

Den Sahnequark glatt rühren. Die Eiweiß und Dotter trennen, das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Die Zitronenschale abreiben, die Zitrone auspressen. Den Zucker und das Vanillepuddingpulver vermischen. Sahnequark, Eigelb, Zitronenschale und -saft, Zucker und Vanillepuddingpulver und eventuell die abgetropften Rosinen gut verrühren. Eiweiß unterheben. Die Käsefüllung vorsichtig auf den Hefeteig streichen. Evtl. Streusel darüber streuen. Bei 180 °C etwa 45 min backen, bis ein Holzstäbchen, mit dem man hineinsticht, sauber wieder herauskommt.

Tip:

- Käsekuchen kann durch frische oder eingekochte Sauerkirschen, Aprikose und Pfirsiche variiert werden. Verzichten Sie in diesem Fall auf die Rosinen.

Streusel

Der in ganz Deutschland beliebte Streuselkuchen soll ursprünglich aus Schlesien kommen. Das klassische Rezept sieht auf zwei Teile Mehl ein Teil Zucker und ein Teil Butter vor. Sie können die Mengen in diesem Rezept also entsprechend reduzieren.

Für drei Blechkuchen von ca. 30x40 cm:

1,5 kg Mehl,
750 g Zucker,
3-4 EL Vanillezucker,
1 Prise Salz,
750 g kalte Butter

Das Mehl sieben und gut mit Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen. Die Butter in Stücke schneiden und gleichmäßig in der Mehl-Zucker-Mischung verteilen. Mit den Fingerspitzen Butter, Zucker und Mehl zu Streuseln „reiben“. Stellen Sie die fertigen Streusel eine Stunde kühl, bevor Sie sie auf den Kuchen geben.

Tips:

- Wie bei einem Mürbeteig sollen Zucker und Mehl durch die Butter zu einem Teig verbunden werden, der mürbe bleibt und nicht zäh ist. Durch Kneten würde die Bildung von Eiweißketten aktiviert, die bei anderen Teigen, etwa Hefeteig, durchaus erwünscht ist, hier aber zu zähen Streuseln führt.
- Durch das Kühlen vor dem Backen werden die Streusel knackiger.
- Streusel sollten immer frisch zubereitet werden. Einfrieren lohnt sich hier nicht.