

# Hefeteig Taler

Von Kuchenfee

Hefeteilchen wie vom Bäcker – 5 Rezepte in einem! 🍒🍰

Hallo meine lieben Naschkatzen! 🍷 Heute wird's richtig gemütlich in der Küche, denn wir backen gemeinsam **Hefeteig Taler mit Butterstreuseln** – genau so fluffig und lecker, wie ihr sie vom Bäcker kennt! Und das Beste? Ich zeige euch nicht nur **ein Rezept, sondern gleich fünf!** 😊

Wir machen einen **perfekten Hefeteig**, bereiten herrliche **Butterstreusel** zu und füllen unsere süßen Teilchen mit **Quarkfüllung, Kirschfüllung oder Mohnfüllung** – ihr könnt alles nach Lust und Laune kombinieren! 😊 So entsteht euer ganz eigenes Lieblingsgebäck!

Dieses Rezept ist echtes **Comfort Baking**, erinnert an **Omas Backkunst** und ist dabei so vielseitig, dass ihr immer wieder neue Kreationen ausprobieren könnt. Klingt das nicht fantastisch? ✨

👉 **Schreibt mir in die Kommentare:** Welche Füllung ist euer Favorit? Oder habt ihr vielleicht eine eigene geheime Lieblingsfüllung? Ich bin gespannt! 💬

Viel Spaß beim Backen & lasst es euch schmecken! 💕 Eure Lisa 🍷



| VORBEREITUNG | BACKZEIT | RUHEZEIT | GESAMT        |
|--------------|----------|----------|---------------|
| 15 min       | 1 Std.   | n/a      | 1 Std. 15 min |

12 Stück · Schwierigkeit: Mittel

# Zutaten

## HEFETEIG

- 500 g Mehl
- 4 EL Zucker
- 1/2 Hefe
- Würfel
- 250 ml Milch
- warm
- 50 g Butter
- weich
- 1 x Ei
- M, Raumtemperatur
- 1 Prise Salz

## QUARKFÜLLE

- 240 g Quark
- 20%
- 1 x Ei
- 50 g Zucker
- 2 EL Puddingpulver
- oder Speisestärke

## MOHNFÜLLE

- 1 Paket Mohnback
- 2 EL Quark
- 2 TL Speisestärke
- 3-4 Bittermandelaroma
- Tropfen

## KIRSCHEN

- 1 Glas Kirschen
- (680g)
- 25 g Puddingpulver
- oder Speisestärke
- 3 EL Zucker
- 1 Paket Vanillezucker

## BUTTERSTREUSEL

- 100 g Butter
- weich
- 100 g Butter
- 160 g Mehl

# Werkzeuge

- Küchenmaschine
- Topf
- Schneebesen
- Waage
- Nudelholz

**1 Prise** Salz

**1 Paket** Vanillezucker

#### AUSSERDEM

Mehl zum ausrollen

Puderzucker zum bestäuben

Aprikosenkonfitür zum glasieren

## Zubereitung

---

### 1. HEFETEIG

- 01** Das Mehl in die Schüssel geben, eine Mulde formen und Zucker sowie Hefe hinein geben, dann mit der warmen Milch bedecken und rund 10 Minuten stehen lassen, sodass sich die Hefe etwas lösen kann.
- 02** Butter, Ei & Salz dazu geben und das ganze zu einem geschmeidigen Teig verkneten, dann abgedeckt ruhen lassen, solange bis sich der Teig verdoppelt hat.
- 03** Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen, die Luft raus drücken, in einen Strang formen und zu 12 Teiglingen portionieren. Bei Bedarf gern mit der Waage auswiegen. Die Teiglinge rundrollen und abgedeckt nochmal 20 Minuten ruhen lassen.
- 04** Mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche die Teiglinge nun nacheinander etwa Handgroß ausrollen, auf ein Backpapier belegtes Blech geben und locker abgedeckt rund 30 Minuten lassen.

### 2. STREUSEL

- 01** Butter, Zucker, Salz, Vanillezucker vermengen bis eine cremige Masse entsteht, jedoch nicht (!) aufschlagen.
- 02** Das Mehl hinzufügen und alles zu Streuseln verarbeiten.

### 3. QUARKFÜLLUNG

- 01** Quark, Zucker, Vanillezucker & Puddingpulver vermengen, dann das Ei einrühren.
- 02** Bis zur Verwendung kalt stellen.

### 4. MOHNFÜLLUNG

- 01** Mohnback, Quark, Speisestärke & Bittermandelaroma vermengen.

### 5. KIRSCHFÜLLUNG

- 01** Kirschen abgießen, Saft auffangen und mit Zucker & Puddingpulver vermengen, dann unter rühren aufkochen bis die Masse abgebunden ist.
- 02** Die Kirschen vorsichtig einrühren und alles auf raumtemperatur abkühlen lassen.

### 6. ZUSAMMENSETZTEN

- 01** Die Taler mit Hilfe eines Glas oder ähnlichem in der Mitte platt drücken und nach Wunsch befüllen.
- 02** Optional: Die Taler vor dem füllen mit etwas verquirltem Ei bestreichen.

**03** Den Ofen auf 190°C Ober- Unterhitze vorheizen und die Taler auf mittlerer Schiene backen bis sie goldig sind.

**04** Optional: Etwas Puderzucker oder aufgekochte Aprikosenkonfitüre zum garnieren.