Streuseltaler mit Kirschen



Von Kuchenfee

Auf jedem dieser Taler türmt sich am Ende ein **richtiger Berg an Streuseln**, und genau das macht für mich das beste Hefegebäck zum Kaffee aus. Den Anstoß zu dem Rezept hat mir meine Abonnentin Lina gegeben, sie hat ihre Version unter dem Hashtag kuchenfeebacktnach auf Instagram gepostet, und ich habe sie direkt nachgebacken.

Ich arbeite hier mit **frischer Hefe** und einer kleinen Voraktivierung in warmer Milch, damit der Teig schneller aufgeht und die Krume schön luftig bleibt. Die Streusel mache ich mit weicher Butter, einer kleinen Prise Backpulver und doppelt Vanillinzucker, so werden sie buttrig und nicht hart. Wichtig ist nur eines: **die geformten Teiglinge nach dem Rundwirken zehn bis fünfzehn Minuten entspannen lassen**, sonst ziehen sie sich beim Ausrollen wieder zusammen. Hier kommt mein Rezept für saftige Streuseltaler mit Kirschen:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**35 min**	**n/a**	**45 min**

10 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

HEFETEIG

350 g	Mehl
120 g	Milch
	warm
50 g	Zucker
20 g	Hefe
	frisch
1 x	Ei
75 g	Butter
	weich
⅓ TL	Salz

STREUSEL

150 g	Butter
100 g	Zucker
2	Vanillinzucker
Päckchen	
200 g	Mehl
1 Prise	Backpulver
1 Prise	Salz
1 Glas	Kirchen

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät

Zubereitung

01 Mehl in eine Schüssel geben & eine Kuhle formen. In die Kuhle die Hefe bröseln, einen Teil des Zuckers drüber rieseln & mit warmer Milch bedecken. 10 Minuten stehen lassen bis die Hefe leicht schaumig wird.

02 Die restlichen Zutaten in die Schüssel geben und die Maschine auf kleinster Geschwindigkeit für 10 Minuten laufen lassen.

03 Den Teig vom Rand kratzen & abgedeckt mind. eine Stunde gehe lassen.

04 Wärend der Hefeteig ruht, für die Streusel Butter, Zucker, Vanillinzucker & Salz kurz aufschlagen. Mehl & Backpulver dazu geben und vermengen bis Streusel entstehen. Zur Seite stellen.

05 Kirschen abgießen.

06 Teig zusammendrücken & in 10 Teiglinge wiegen. Die Teiglinge rund schleifen & erneut mind. 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

07 Die Teiglinge entweder mit einem Rollholz auf Wunschgröße ausrollen oder mit den Händen formen. Auf ein Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Kirschen belegen & Streuseln großzügig toppen.

08 Ofen auf 170°C Umluft vorheizen & die Taler solange abgedeckt ruhen lassen.

09 Im heissen Ofen für mindestens 15 Minuten backen oder Wunschfarbe erreicht ist.

10 Nach dem backen abkühlen lassen und entweder mit Fondant glasieren oder Puderzucker bestäuben.