

Streuseltaler

Von Kuchenfee

Fluffige Taler mit knusprigen Streuseln & cremiger Füllung machen für mich den perfekten Streuseltaler aus!



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
45 min	12 min	n/a	57 min

7 Taler · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

HEFETEIG

- 250 g Mehl
- 2 EL Zucker
- 1/3 Hefe
- Würfel
- 120 ml Milch
- warm
- 30 g Butter
- weich
- 1/2 x Ei
- (Dazu ein Ei gründlich verquirlen & etwa die Hälfte verwenden.)
- Prise Salz

STREUSEL

- 90 g Butter
- weich
- 70 g Zucker
- 150 g Mehl
- Prise Salz

FÜLLE

- 250 ml Milch
- 1 Vanillezucker

Päckchen

- 3-4 EL Zucker
- 1 Puddingpulver

Päckchen

- Vanille
- 125 ml Sahne

AUSSERDEM

- 1/2 x Ei
- Puderzucker
- Optional

Zubereitung

1. HEFETEIG

- 01 Mehl in eine Schüssel abwiegen, darin eine Mulde formen & Zucker, Milch & Hefe geben. 15 Minuten stehen lassen.

Werkzeuge

- Waage
- Topf
- Schüssel
- Küchenmaschine / Handrührgerät

- 02** Restliche Zutaten dazu geben & alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- 03** Den Teig abgedeckt rund 60 Minuten ruhen lassen sodass er an Volumen zu nimmt.
- 04** Während dessen die Streusel herstellen.

2. STREUSEL

- 01** Für die Streusel alle Zutaten mit einander vermengen und zu Streusel verarbeiten.

3. FÜLLE & ZUSAMMENSETZUNG

- 01** Pudding nach Packungsanleitung herstellen, danach abgedeckt komplett auskühlen lassen.
- 02** Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
- 03** Hefeteig auf die Arbeitsfläche stürzen und zu 7 Teiglingen á 70g Portionieren. Die Teiglinge rundwirken, flach drücken und auf ein Backblech legen. Die Teiglinge mit Ei bestreichen und Streusel belegen.
- 04** Die Taler etwa 10-15 Minuten backen bis sie goldig braun sind. Danach komplett auskühlen lassen.
- 05** Die Sahne steif schlagen und unter den abgekühlten Pudding heben.
- 06** Mit einem Sägemesser die Taler halbieren und die Creme darin verteilen.
- 07** Optional: Mit Puderzucker garnieren.