Artikel vom 10.07.2024 · Ausgedruckt am 16.11.2026, 19:41 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gefuellte-streuseltaler

Gefüllte Streuseltaler



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für sechs Stück):

Hefeteig: 25 g frische Hefe,

150 ml lauwarme Milch,

400 g Weizenmehl Type 405,

50 g Zucker,

50 g weiche Butter,

1 Ei,

1 Eiweiß,

Prise Salz.

Streusel: 100 g weiche Butter,

75 g Zucker,

1 P Vanillezucker,

175 g Weizenmehl Type 405,

1 Msp Backpulver.

Vanillecreme: 5 Blatt Gelatine,

500 ml Milch,

1 P Vanillepuddingpulver,

100 g Zucker,

1 Eigelb,

400 g gut gekühlte Schlagsahne.

Außerdem: Puderzucker.

Zubereitung: Hefe in lauwarmer Milch auflösen und mit zunächst nur 200 g Mehl zu einem Vorteig verarbeiten. Diesen dann 20 Minuten abgedeckt gehen lassen. Währenddessen die Streusel herstellen. Dazu die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät 2 Minuten schaumig schlagen. Mehl und Backpulver dazu geben und mit dem Handrührgerät zu Streuseln verarbeiten.

Wenn der Hefe-Vorteig gegangen ist, das restliche Mehl, Zucker, weiche Butter, Ei, Eiweiß und eine Prise Salz dazu geben, und mit dem Handrührgerät (Knethaken) in 4 Minuten zu einem glatten Hefeteig kneten. Eventuell noch etwas Mehl oder Milch dazu geben, so dass ein weicher, von Hand formbarer Hefeteig entsteht. Den Hefeteig nochmals abgedeckt 45 Minuten gehen lassen. Teig in sechs gleich große Stücke teilen, zu runden, flachen Talern formen, mit den Streuseln bestreuen und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Die Streuseltaler nochmals etwa 20 Minuten gehen lassen. Taler im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft etwa 20 Minuten backen, aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.

Für die Vanillecreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Vanillepuddingpulver in einigen Esslöffeln Milch verrühren. In einem Topf den Rest der Milch mit Zucker und Eigelb verquirlen und unter Rühren erhitzen. Dann das angerührte Puddingpulver dazu geben und unter Rühren einmal kräftig aufkochen. Den Vanillepudding 5 Minuten abkühlen lassen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und die Gelatineblätter einzeln unter den noch heißen Vanillepudding rühren. Den Vanillepudding abkühlen lassen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Wenn der Vanillepudding handwarm abgekühlt ist, die gut gekühlte Schlagsahne steif schlagen. Die Schlagsahne unter den Pudding rühren und die Vanillecreme kaltstellen. Die Streuseltaler mittig durchschneiden, Vanillecreme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und kreisförmig auf die Streuseltaler-Unterseite spritzen. Deckel daraufsetzen und leicht andrücken.