



Hefengebäck mit frischen Erdbeeren & Streuseln



Zutaten

Für den Teig:

1/2 Würfel	Hefe
140 ml	Milch
30 g	Zucker
1	Ei
50 g	weiche Butter
350 g	Mehl

Für die Füllung:

1	Eigelb
1 Handvoll	Pistazien
200 g	Erdbeeren
100 g	Quark
1 Pck.	Vanillinzucker
100 g	Puderzucker
1	Zitrone

Für die Streusel:

1 Prise	Meersalz
70 g	weiche Butter
80 g	Zucker
100 g	Mehl

Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 20 Min. Backzeit + 1,5 Std. Gehzeit

pro Portion: 2101 kJ, 502 kcal, 74 g Kohlenhydrate, 11 g Eiweiß, 19 g Fett, 99 mg Cholesterin, 2,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Klassiker vom Bäcker ganz easy selbst gemacht: Wir zeigen dir, wie du leckere Erdbeer-Streusel-Taler im Handumdrehen selber machen kannst! Dazu haben wir zunächst den Hefeteig vorbereitet, da dieser 1-2 Stunden gehen muss. In der Zwischenzeit kannst du aber die Streusel und die leckere Quarkfüllung mit Zitronenabrieb vorbereiten. Auf den zu Kugeln geformten Teig streichst du dann die Füllung, legst in Scheiben geschnittene Erdbeeren oben drauf und bröselst die Streusel auf den Taler. Nachdem die Erdbeer-Streusel-Taler im Ofen waren, kannst du diese noch mit Zuckerguss und Pistazienkernen verzieren. Schon hast du mega leckere Erdbeer-Streusel-Taler gemacht, die sich garantiert super auf deinem Kaffeetisch machen werden! Probiere das Rezept unbedingt aus! So einfach geht's:

Step 1:

Als erstes bereitest du den Hefeteig zu. Dafür das Mehl, Zucker, Ei und die Butter in Stücken in eine Schüssel geben. Die Milch in einem Topf leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Alles zu einem glatten Teig verkneten und für ca. 1-2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Streusel vorbereiten. Dazu das Mehl, das Salz und den Zucker in eine Schüssel geben. Die Butter in einem Topf schmelzen und ebenfalls in die Schüssel geben. Alles mit den Händen vermengen.

Step 3:

Wenn der Teig aufgegangen ist, kannst du den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Dann den Teig aus der Schüssel holen und kurz durchkneten. Anschließend kannst du aus dem Teig faustgroße Kugeln formen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Alle Kugeln mit der Hand flach drücken. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und nochmal für ca. 15 Minuten gehen lassen.

Step 4:

Währenddessen kannst du die Quarkfüllung vorbereiten. Dazu den Quark mit dem Eigelb, etwas Zitronenabrieb und dem Vanillezucker verrühren. Dann jeweils einen Esslöffel Quarkmischung auf den Talern verteilen. Dabei einen kleinen Rand übrig lassen. Die Erdbeeren in Scheiben schneiden und auf dem Quark verteilen. Als letztes die Streusel auf die Taler bröseln. Nun kannst du die Erdbeer-Streusel-Taler für 15 bis 20 Minuten in den Ofen schieben.

Step 5:

Für die Dekoration der Taler kannst du den Puderzucker mit etwas Wasser mischen und als Zuckerguss über die Taler träufeln. Als letztes kannst du die Pistazienkerne hacken und auf dem Zuckerguss verteilen.