



Beeren-Streuseltaler

An einem sonnigen Nachmittag sind selbstgebackene Streuseltaler, die die Frische der Beeren in sich tragen, genau das Richtige.

Für 12 Taler
Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Gehzeit: ca. 75 Minuten
Backzeit: 20 Minuten
Pro 100 g:
1719 kJ / 411 kcal
F: 14,2 g, davon 4 g gesättigte Fettsäuren, K: 65,4 g,
davon 12 g Zucker, E: 5,5 g, Salz: 1 g

Zutaten aus der Rezeptkiste:

240 ml Milch
1/2 Würfel Hefe
600 g Mehl
150 g Margarine
1 Pck. Vanillezucker
200 g Beeren (z.B. Himbeeren o. a. Beeren)

Zutaten aus dem Vorrat:

110 g Zucker
eine Prise Salz
Puderzucker
etwas Zitronensaft oder Milch

Zubereitung

1. Die Milch mit zerbröselter Hefe und 50 g Zucker aufwärmen, aber nicht kochen! Vom Herd ziehen und 5 Minuten ruhen lassen.
2. In einer Schüssel 400 g Mehl und Salz verrühren. Eine Kuhle in der Mitte formen, die Hefe-Mischung und 50 g Margarine dazugeben. Den Teig nun mit einer Knetmaschine 5-10 Minuten gut kneten und mit den Händen zu einer Kugel formen. Abgedeckt für eine Stunde ruhen lassen.
3. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben und in 12 Stücke teilen. Diese einzeln zu kleinen Kugeln formen und dann flach drücken.
4. Die flachgedrückten Taler mit etwas Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen und nochmals 15 Minuten ruhen lassen.
5. In der Zwischenzeit die Streusel zubereiten. Dafür 200 g Mehl, 100 g Margarine, 60 g Zucker und ein Päckchen Vanillezucker gut verkneten.
6. Die Himbeeren waschen, halbieren und auf den Talern verteilen. Anschließend die Streusel auf den Talern verstreuen. Bei 200°C Ober-/Unterhitze für 15-20 Minuten im Ofen backen.
7. Auskühlen lassen und genießen.

Tipp

Wer möchte, kann mit Puderzucker und etwas Zitronensaft eine Glasur herstellen und über die abgekühlten Taler geben.