

Gefüllte Streuseltaler



gefüllte Streuseltaler - auch vegan

Schon seit meiner Kindheit liebe ich gefüllte Streuseltaler - die Streusel, die Füllung...
Himmlich!

Nun habe ich zum ersten Mal gefüllte Streuseltaler selbst nachgebacken. Mein Sohn fragte mich bereits, wann ich sie wieder backe...

Zutaten für 6 Stück:

Hefeteig:

400 g Mehl
50 g brauner Zucker
1 Ei
1 Eiweiß (Eigelb für die Vanillecreme aufheben)
1 Prise Salz
1 Päckchen Trockenhefe
150 ml lauwarme Milch

Mehl in eine große Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte machen.
Hier rein die Hefe mit etwas Milch und Zucker geben und einen Vorteig ansetzen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1/2 Stunde gehen lassen
Anschließend die übrigen Zutaten dazugeben und gut kneten. Nochmals ca. 45 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig schön aufgegangen ist.

Vanillecreme

500 ml Milch
1 Päckchen Vanillepudding ohne Kochen
80 g Zucker
1 Eigelb
400 ml süße Sahne

Den Pudding laut Anweisung anrühren.
Die Sahne ganz steif schlagen und zusammen mit dem restlichen Zucker und dem Eigelb mit dem Pudding gut verrühren. Kühl stellen.

Streusel:

100 g weiche Butter
75 g Zucker
150 g Mehl
1 Msp. Backpulver
1/2 Tl. Zimt

Alles verkneten, so dass schöne Streusel entstehen.

Zubereitung:

Den Hefeteig in 6 gleich große Stücke teilen (besser 8 Stücke, da die gefüllten Streuseltaler recht mächtig sind) und rundwirken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.
Dann mit den Streusel bestreuen und im Backofen bei 200 C Umluft ca. 15-20 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Die abgekühlten Streuseltaler in der Mitte durchschneiden und auf den unteren Hälften mit der Vanillecreme bestreichen. Besonders schön sieht es aus, wenn man die Creme mit einer Spritztüte kreisförmig auf die Taler gibt.

Guten Appetit!