Streuseltaler

> Ich liebe Streuseltaler oder Streuselschnecken. Am liebsten mit Vanillepudding, und wenn ich mir irgendetwas beim Bäcker gönne, dann eben genau diese Leckerei. Seit Jahren nehme ich mir vor Streuseltaler selbst zu backen, aber dann ist wieder ein anderes Rezept wichtiger gewesen als meine geliebten Streuseltaler, und so schlummerte es immer in meinem Kopf und geriet in Vergessenheit.

Nun endlich habe ich mir ganz spontan die Zeit genommen und dabei gleich noch ein bisschen rumexperimentiert. Ich habe zum Beispiel den Hefeteig mit Skyr statt Milch angesetzt und die Streusel mit Haferflocken gemischt, um noch ein bisschen Crunch reinzubringen.

Die Creme ist eine Mischung aus Vanillepudding und Schmand, um auch hier eine gewisse Leichtigkeit in den Geschmack zu bringen. Also perfekt geeignet um auch im Sommer dieses Rezept mit Beeren zu backen. Ich habe mich aber passend zur Jahreszeit für Pflaumen entschieden.

Das Ergebnis, was soll ich sagen, ist extrem lecker. Man möchte diese Teilchen förmlich inhalieren, vor allem wenn sie noch lauwarm sind. Also absolute Suchtgefahr ?

Na, Lust auf das Rezept bekommen? Hier kommt es ??

Zutaten – für 8 Stück

Für den Hefeteig:

- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe oder 1/2 frischer Würfel
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 60 g sehr weiche oder etwas abgekühlte flüssige Butter
- 150 g Skyr – Natur oder Vanille

- 1 Ei
- ev. 1 El Milch

Für die Schmandcreme:

- 250 ml Milch
- 1 Vanillepuddingpulver
- 60 g Zucker
- 200g Schmand

Für die Streusel:

- 120 g kalte Butter in Stückchen
- 150 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 80 g kernige Haferflocken
- ca. 20 Pflaumen oder Früchte eurer Wahl
- Puderzucker zu bestäuben

Zubereitung

- für den Hefeteig das Mehl mit der Hefe, dem Zucker und der Prise Salz mischen
- dann die flüssigen Zutaten, Skyr, Butter und das Ei hinzufügen und mindestens 3 Minuten durchkneten
- wenn der Teig zu trocken ist bitte noch ein wenig Milch hinzufügen. Der Teig sollte nicht zu trocken oder zu feucht sein
- nun den Hefeteig mindestens 30 Minuten an einem warmen Plätzchen gehen lassen
- für die Schmandcreme in der Zwischenzeit ca. 5 El von der Milch in ein Schüsselchen geben und mit dem Vanillepuddingpulver mischen
- die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und mit dem angerührten Pudding mischen
- nochmal ganz kurz alles aufkochen, dabei ständig rühren bis es eindickt

- den Pudding mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen und anschließend mit dem Schmand verquirlen
- für die Streusel alle Zutaten miteinander verkneten und beiseite stellen
- den Ofen auf 180 C Ober/Unter Hitze oder 160 C Umluft vorheizen
- den Hefeteig in 8 Stückchen teilen und auf einer bemehlten Flächen ausrollen
- jedes Teilchen mit der Schmandcreme bestreichen und mit den geviertelten Pflaumen oder Beeren eurer Wahl belegen
- zum Schluss die belegten Taler üppig mit den Streuseln bestreuen
- im vorgeheizten Ofen ca. 15 – 20 Minuten backen
- etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Und jetzt einfach nur genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ❤