

# 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 ♥



---

# Pflaumenmuffins

Wie ich den Herbst liebe kann ich garnicht in Worte fassen ??.  
Die Farben, die klare Luft, Kerzenschein und natürlich auch die Pflaumen. Pflaumenkuchenrezepte habe ich ja schon genug auf meinem Blog, deshalb mussten dieses Jahr mal ein paar Pflaumenmuffins her ?.

Meine Pflaumenmuffins sind aus einem Teig mit Ricotta. Dazu habe ich ein paar Walnüsse karamellisiert und on Top sind noch ein paar Butterstreusel auf den Muffins verteilt. Natürlich mit einer leichten Zimtnote versehen ?

Wenn die Pflaumenmuffins dann im Ofen fertigbacken ist die Wohnung mit einem so wundervollen Duft erfüllt, das man es kaum erwarten kann, die Muffins endlich zu probierten ?

Da es ja eigentlich auch kleine Miniküchlein sind kann ich euch auf jeden Fall ein bisschen Sahne dazu empfehlen, oder wenn sie noch warm gegessen werden, natürlich ein wenig Vanilleeis ?

Also wie schon erwähnt, ich liebe den Herbst schon deswegen, weil Pflaumen und oder Äpfel im Kuchen oder Gebäck einfach unwiderstehlich sind.

Schaut euch doch jetzt erstmal das Rezept an ??

## **Zutaten – für 12 Muffins**

3 Eier

150 g braunen Zucker

150g weiche Butter

250 g Ricotta

250 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

Für den Belag :

Ca. 300 g Pflaumen

50 g Walnüsse

30 g Zucker

30 ml Wasser

Für die Streusel :

30 g brauner Rohrzucker

60 g Mehl

50 g Butter

Zimt nach Bedarf

### **Zubereitung**

– Wasser mit dem Zucker in einer Pfanne erhitzen

– wenn die Masse kocht, die Walnusshälften mit in die Pfanne geben und ständig rühren, dabei die Hitze ein wenig reduzieren

– wenn der Zucker anfängt zu karamellisieren, bitte unbedingt weiterrühren bis die Nüsse anfangen zu glänzen

– die Nüsse auf einem Backpapier ausbreiten und abkühlen lassen

– Ofen auf 170 °C Umluft oder 180 °C Ober/ Unter Hitze vorheizen

- für die Streusel, den Zucker und das Mehl mit dem Zimt mischen
- kalte Butter in kleinen Stückchen hinzufügen und alles zu Streuseln kneten
- in einer Schüssel die Eier mit dem Zucker zu einer cremigen Masse schlagen
- weiche Butter und den Ricotta unterrühren
- nun das Mehl, Backpulver und Salz dazugeben
- den Teig in die vorbereitete Muffinform füllen
- nun die gewaschenen Pflaumen vierteln und nach Lust und Laune in dem Teig verteilen
- die inzwischen abgekühlten Walnüsse leicht zerbröseln und zwischen die Pflaumen verteilen
- zum Schluss die Butterstreusel auf Pflaumen und Nüsse verteilen
- die Muffinform in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 25 Minuten backen
- bitte eine Garprobe machen

Etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Nun entweder Pur, mit Sahne oder Vanilleeis genießen ?

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

LG Tina ♥



---

## Pflaumenkuchen mit Mascarpone und Rum ?

Dieses Jahr hatten wir wirklich eine sehr reiche Pflaumenernte. Aber irgendwann reicht es dann auch?. Und mit den letzten Pflaumen habe ich nochmal einen sehr leckeren Pflaumenkuchen mit Mascarpone und Rum gebacken. Das ist ein sehr schnell und einfacher Rührteig. Statt Butter wird hier einfach Mascarpone für den Teig genommen und fertig ist ein wunderbar lockerer und saftiger Pflaumenkuchen ?

Wer nicht unbedingt ein Fan von Hefeteig ist, hat hier mit diesem Rezept eine Alternative zum backen ?. Übrigens ist

dieses Rezept natürlich auch mit allen anderen Früchten geeignet.

Ich verfeinere diesen Rührteig auch gerne noch mit einem guten Schuss Rum? aber diesen kann man natürlich auch ohne weiteres weglassen. Außerdem nehme ich auch weniger Zucker weil ich am Schluss noch ein wenig Zimtzucker über den fertig vorbereiteten Kuchen streue bevor er in den Ofen geht.

Wenn ihr also einen schnellen leckeren Kuchen zaubern wollt dann schaut euch das Rezept mal an ?

### **Zutaten – 26er Springform**

200 g Mascarpone

150 g brauner Rohrzucker

4 Eier

1/2 Tl Zimt

1 Vanilleschote oder ein paar dreher aus der Vanillemühle

1 guten Schuss Rum

250 g Mehl

1 Prise Salz

1 gehäufter Tl Backpulver

750 g Pflaumen

2 Handvoll Mandelblätter

2 El Zimtzucker

Butter und Mehl für die Form



## Zubereitung

- Pflaumen waschen und halbieren
- den Mascarpone mit dem Zucker cremig aufschlagen
- nach und nach die Eier zugeben und schaumig schlagen
- nun den Rum, Zimt und Vanille unterrühren
- das Mehl mit dem Backpulver und Salz vermischen und schnell zur Mascarpone Creme geben. Bitte nicht zu lange rühren damit der Teig schön locker bleibt
- den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen
- den Teig in eine vorbereitete Backform füllen
- die halbierten Pflaumen nun Fächerartig im Kreis in den lockeren Teig schichten
- zum Schluss noch mit Mandelblättchen und Zimtzucker bestreuen
- im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen
- nach einer kurzen Abkühlung mit Puderzucker bestäuben

Und jetzt bitte mit Sahne und einem frisch gebrühten Kaffee genießen ??

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

LG Tina ♥



---

# Plaumenkuchen mit Zwillingsteig ?

Wenn im August die ersten Pflaumen reif sind, dann gibt es für mich nur zwei Möglichkeiten, entweder Pflaumenmus oder Pflaumenkuchen zu kochen oder zu backen ?. Ich liebe ja den klassischen Zwetschgen Datschi. Das ist ein Pflaumenkuchen mit Hefeteig. Meine Familie hingegen mag eher Mürbe – oder Rührteig ?☹️ also musste eine Lösung her ?

Im Internet bin ich auf den Zwillingsteig gestoßen, das ist eine Mischung aus Hefeteig und Mürbeteig. Beide Teige werden erst getrennt verarbeitet und anschließend miteinander verknetet.

Zugegeben, es ist natürlich ein bisschen aufwendiger, aber das Ergebnis ist wirklich sensationell ? denn der Teig ist trotz der Hefe schön knusprig und fluffig. Und das auch noch am nächsten Tag ?

Wer mag kann den Pflaumenkuchen noch mit Zimtstreuseln

belegen. Ich habe für mein Bild nur sehr wenig davon auf den Kuchen gestreut. Also normalerweise wird der Kuchen eher üppig belegt. Ich habe aber noch einen Anderen zeitgleich gebacken und brauchte deshalb noch die größere Menge für meinen anderen Kuchen ?

So, hier kommt jetzt das Rezept ?

### **Zutaten**

Hefeteig:

250 g Mehl

1 Pack. Trockenhefe

25 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

150 g Creme Fraiche

Mürbeteig :

100 g Mehl

1 Messerspitze Backpulver

25 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

50 g Butter

Zimtstreusel :

100 sehr weiche Butter

60 g brauner Rohrzucker

150 g Mehl

1 Prise Salz

2 Msp. Zimt

Ca. 1000 g Pflaumen

### **Zubereitung**

Hefeteig :

- das Mehl mit der Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Die restlichen Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verkneten
- für ca. 30 Minuten warm stellen und gehen lassen

Mürbeteig :

- die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Mit dem Ei und der Butter verkneten

Zimtstreusel :

- Mehl, Zucker Salz und Zimt vermischen. Die weiche Butter zugeben und mit einem elektrischen Knethaken zu Streuseln verarbeiten
- kühl stellen

Fertigstellen:

- den Ofen auf 180°C Ober/Unter Hitze oder 170°C Umluft vorheizen
- beide Teige miteinander verkneten
- das Blech oder die Pizzaform fetten und bemehlen

- den Teig ausrollen und in die Form geben
- die Pflaumen teilen oder vierteln und den Teig damit üppig belegen
- die Zimtstreusel auf die Pflaumen verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen

Am besten schmeckt der fertige Kuchen übrigens noch lauwarm mit Schlagsahne ?

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

LG Tina ♥



---

# Pflaumenmus ?

Ich habe es ja schon mal erwähnt, das ich den Herbst sehr liebe ?? und ganz besonders die Zeit in der die Pflaumen reif zum verarbeiten sind. Denn im Gegensatz zu den Äpfeln, die das ganze Jahr erhältlich sind, ist die Zeit der Pflaumen sehr begrenzt ? und natürlich ist Pflaumenkuchen sehr lecker aber selbstgemachter Pflaumenmus ist im Herbst immer mein absolutes Highlight.

Das Pflaumenmus muss schön dick und schon fast schwarz sein, dann schmeckt es am besten ? . Ihn selbst herzustellen ist gar nicht so schwer wie man denkt, weil es hauptsächlich im Ofen vor sich hin gart. Das spart natürlich Zeit und Kraft, als wenn man stundenlang am Herd steht und die Pflaumen immer rühren muss.

Wer mag, und ich mag das, kann am Ende der Backzeit noch ein bisschen Rum in den fertigen Pflaumenmus geben ? das schmeckt dann schon ziemlich lecker ?

**Wichtig** : die Zeitangaben sind nicht immer so exakt. Denn es kann das Eindicken der Pflaumen auch etwas länger dauern. Wenn die Pflaumen zum Beispiel noch sehr saftig sind.

## **Zutaten – ergibt 5 – 7 Gläser Pflaumenmus**

3 kg Pflaumen/ Zwetschgen

750 g brauner Rohrzucker

1 Messerspitze gem. Nelken

1 El gem. Zimt

Rum nach Bedarf

## Zubereitung

- Pflaumen waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden
- in einem großen Topf im eigenen Saft etwas weich kochen
- den Ofen auf 175 °C Ober/ Unter Hitze oder 160 °C Umluft vorheizen
- die weich gekochten Pflaumen nun mit einem elektrischen Pürrierstab zerkleinern
- nun das Zimt und Nelkenpulver hinzufügen und umrühren
- das Pflaumenmus in ein tiefes Blech, am besten eignet sich eine Fettpfanne, füllen und 200 g Zucker unterrühren
- im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten ohne weiteres umrühren garen lassen
- dann nochmals weitere 200 g Zucker unterrühren und weitere 30 Minuten garen
- nun den restlichen Zucker unterrühren und diesmal weitere 60 Minuten garen. Zwischendurch nicht umrühren
- das Pflaumenmus ist übrigens fertig wenn ihr mit dem Kochlöffel eine Straße durch das Mus ziehen könnt und diese sichtbar ist
- wenn das Pflaumenmus fertig ist könnt ihr noch ein wenig Rum nach Geschmack hinzufügen und dann bitte gleich in die fertig vorbereiteten Gläser füllen
- die gefüllten Gläser bitte noch ein paar Minuten auf den Kopf stellen, damit ein Vakuum entsteht

So und jetzt viel Spaß beim genießen ?

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

LG Tina ♥

