Erdbeer-Streuseltaler

Streuseltaler mit Vanillecreme kennt beinahe jeder. Wer mal eine andere Variante probieren möchte, sollte sich das Rezept von den Erdbeer-Streuseltalern nicht entgehen lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

Für den Teig

350 g	Mehl (Typ 700)
40 g	Butter (weich)
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
1 Packung	Vanillezucker
4 EL	Zucker
150 ml	Milch (lauwarm)
0.5 Würfel	Germ

Zum Bestreichen

Nach Belieben	Milch

Für die Füllung

1 Packung	Erdbeerpuddingpulver
400 ml	Milch
150 ml	Schlagobers
1 Prise	Vanillezucker
2.5 EL	Erdbeersirup
2 EL	Zucker

1 Packung	Sahnesteif
Nach Belieben	Frische Erdbeeren (ca. 150 g)

Für die Streuseln

125 g	Mehl (Typ 480)
70 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
75 g	Butter (kalte)

Zubereitung

1. Für die **Erdbeer-Streuseltaler** zuerst den Germteig zubereiten. Dazu das Mehl, das Salz, 2 EL von dem Zucker und den Vanillezucker in eine große Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren.

2. Dann die Milch mit den restlichen 2 EL Zucker lauwarm erhitzen und die Germ (zerbröselt) darin auflösen.

3. Danach das Ei unterschlagen.

4. Jetzt eine Mulde in das Mehlgemisch drücken, die Germ-Milch hineingeben und die Butter in Stücken drumherum drapieren.

5. Nun alles am besten mit den Händen einige Minuten lang zu einem glatten Germteig verkneten.

6. Diesen in eine leicht bemehlte Schüssel setzen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten ruhen lassen.

7. Derweil schon mal die Streusel vorbereiten. Dazu das Mehl, den Zucker, den Vanillezucker und die kalte Butter in Stücken in eine Schüssel geben.

8. Dann die Zutaten mit den Händen zu Streusel verkneten und hinterher in den Kühlschrank stellen. Anmerkung: Sollten die Streusel zu trocken sein, kann man noch wahlweise ein Stück Butter oder einen Schluck kaltes Wasser hinzufügen. Sollten die Streusel zu feucht sein, einfach noch ein wenig Mehl hinzufügen.

9. Jetzt aus dem Germteig 6 gleich schwere Kugeln formen. Anmerkung: Wer lieber etwas kleinere Streuseltaler bevorzugt, kann auch 8 Kugeln aus der Masse formen.

10. Nun mit einem Nudelholz die Kugeln zu runden Fladen auswalken (ca. 10-12 cm Durchmesser)

11. Diese anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und parallel den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

12. Dann die Fladen mit etwas Milch bestreichen.

13. Als nächstes die Fladen gleichmäßig mit den Streuseln bedecken und anschließend im Ofen ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Bis zur Weiterverarbeitung sollten die Taler komplett auskühlen.

14. Für die Füllung ein paar Esslöffel von der Milch entnehmen und zusammen mit dem Erdbeerpuddingpulver und dem Zucker zu einer glatten Sauce verrühren. Die restliche Milch in einen Topf geben.

15. Diese nun auf den Herd stellen und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Dann die Puddingpulver einrühren und alles unter Rühren ca. eine Minute köcheln lassen.

16. Jetzt den Pudding vom Herd nehmen, den Erdbeersirup unterrühren und die Masse unter gelegentlichem Rühren auskühlen lassen.

17. Derweil nach Belieben Erdbeeren waschen, putzen, in kleine Stücke schneiden und abtropfen lassen.

18. Danach das Schlagobers mit der Prise Vanillezucker und dem Sahnesteif (nach Packungsanleitung) steif schlagen.

19. Anschließend das Obers unter den Erdbeerpudding heben.

20. Nun die Streuseltaler einmal waagerecht halbieren und die untersten Hälften auf eine Servierplatte setzen.

21. Dann den Erdbeerpudding gleichmäßig auf dem Gebäck verteilen.

22. Jetzt beliebig Erdbeerstücke auf den Pudding verteilen und den Deckel wieder aufsetzen. Das fertige Gebäck bis zum Verzehr kühl stellen.

Tipp

Die Erdbeer-Streuseltaler schmecken anstatt mit Erdbeerpudding auch mit Vanillepudding.