Kirsch-Streuseltaler

Die Kirsch-Streuseltaler sind ein beliebter Klassiker. Mit diesem Rezept lassen sich bestimmt auch die lieben Gäste gerne verwöhnen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

Für den Teig

10 g	Germ (frisch)
125 ml	Milch (warm)
40 g	Zucker
250 g	Mehl
1 Prise	Salz
0.5 Packungen	Backpulver
1 Stk.	Eigelb
50 ml	Öl

Für die Streusel

100 g	Mehl
50 g	Zucker
1 g	Butter kalt
0.5 Packungen	Vanillezucker

Für den Pudding

0.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
250 ml	Milch
1 EL	Zucker

Zum Belegen

1 Glas	Kirschen (ATG 185g)

Zubereitung

1. Für die **Kirsch-Streuseltaler** zuerst den Teig zubereiten. Dazu das Mehl, das Salz und das Backpulver in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen.

2. Die Milch mit dem Zucker in eine Schüssel geben und lauwarm erhitzen. Dann die Germ in der Milch auflösen.

3. Nun das Eigelb und das Öl hinzufügen und verschlagen.

4. Jetzt die Germ-Milch zu dem Mehl-Gemisch geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen anschließend zur Seite stellen.

5. Dann die Streusel zubereiten. Dazu das Mehl, den Zucker, die kalte Butter und den Vanillezucker in eine Schüssel geben und zu Streusel verkneten. Diese hinterher ebenfalls zur Seite stellen.

6. Als nächstes die Kirschen in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

7. Danach den Pudding zubereiten. Dazu das Puddingpulver mit ein paar Esslöffeln von der Milch und dem Zucker zu einer glatten Sauce verrühren.

8. Nun die restliche Milch kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen, die Vanillepudding-Sauce einrühren und anschließend auf dem Herd unter Rühren ca. 1 Minute wieder aufkochen lassen.

9. Danach den Pudding vom Herd nehmen und unter gelegentlichem Rühren etwas abkühlen lassen.

10. Derweil den Teig in 6 ca. gleichgroße Stücke teilen.

11. Jetzt die einzelnen Stücke erst zu Kugeln schleifen und anschließend zu ca. 10-12 cm große Kreise ausziehen/auswalken.

12. Diese nun auf ein mit Backpapier belegtes Backblech auslegen und schon mal den Ofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

13. Dann auf jeden Teigling etwas Pudding geben und gleichmäßig verteilen. Dabei einen kleinen Streifen rundherum am Rand freilassen.

14. Nun die Kirschen auf dem Pudding verteilen.

15. Letztendlich die Streusel über die Kirschen verteilen und hinterher im Ofen ca. 20 – 25 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Die Kirsch-Streuseltaler schmecken anstatt mit Kirschen auch mit anderem Obst.