

Spiegelei-Taler

etwa 24 Stück

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Streuselteig:

125 g Weizenmehl
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g weiche Butter oder Margarine

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
150 ml Milch
50 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgew. 240 g)
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme
250 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Vorbereiten: Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Für den Belag Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Streuselteig: Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln in gewünschter Größe verarbeiten.

3. Hefeteig: Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig leicht bemehlen, zu einer Rolle von 24 cm formen und in 24 etwa 1 cm breite Scheiben schneiden. Jede Scheibe auf dem Backblech etwas flach drücken (Ø etwa 8 cm).

4. Belag: Backfeste Puddingcreme mit Milch und Finesse nach Packungsanleitung zubereiten. Sofort jeweils knapp 1 Teelöffel Creme auf einen Taler geben und etwas glatt streichen. Streusel auf den Talern verteilen und mit je 1 Aprikosenhälfte (Wölbung nach oben) belegen. Backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 12 Min.

Taler auf dem Kuchenrost erkalten lassen und nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 6 g, Kh: 25 g, kJ: 694, kcal: 166

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Unsere Besten - Backrezepte aus der Dr. Oetker Versuchsküche** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.