



Herbstliche Pudding-Streusel-Taler

So gelingen köstliche Streusel-Taler aus Hefeteig mit Birnen und Pflaumen auf cremigem Vanille-Pudding ganz schnell und einfach!

etwa 24 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

100 ml Milch
50 g Butter oder Margarine
375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
50 g brauner Zucker
1 Ei (Größe M)
125 g Speisequark (20% Fett
i.Tr.)

Streuselteig:

125 g Weizenmehl
50 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
80 g weiche Butter oder
Margarine
1 TL gemahlener Zimt

Belag:

300 g Birnen
300 g Pflaumen oder Zwetschgen
125 g Speisequark (20% Fett
i.Tr.)
125 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste
Puddingcreme

Wie backe ich ganz einfach und schnell Hefetaler mit Pudding, Birnen, Pflaumen und Streuseln?:

1 Vorbereiten:

Für den Hefeteig Milch erwärmen. Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl mit Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.



- 3 Für den Belag Birnen schälen und grob raspeln. Pflaumen waschen, entsteinen und fein würfeln. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

- 4 **Streuselteig:**
Mehl, Zucker, Bourbon Vanille-Zucker, Butter oder Margarine und Zimt in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten.
- 5 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, in etwa 24 gleich große Stücke teilen und auf dem Blech zu Talern (Ø etwa 8 cm) flach drücken.
- 6 **Belag:**
Quark und Milch in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen glatt rühren. Backfeste Puddingcreme hinzufügen und etwa 1 Min. kräftig verrühren. Birnenraspel und Pflaumenstücke unterheben. Auf jeden Teigtaler gut 1 EL Belag verteilen und mit Streuseln bestreuen. Teilchen zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- 7 Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Die Taler auf einem Kuchenrost erkalten lassen und vor dem Servieren nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Birnen können Sie auch Äpfel verwenden.

