

Spiegelei-Taler

Süße Hefeteilchen mit Aprikosen und Streuseln

etwa 24 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

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 (der Größe M)
150 ml Milch
50 g weiche Butter oder
Margarine

Belag:

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

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.

