

Rezept

# Himbeer-Streusel-Taler für Kinder

Ein Rezept von Himbeer-Streusel-Taler für Kinder, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>120 g</b> weiche Butter	<b>200 g</b> Zucker
<b>480 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Zimtpulver
Salz	<b>150 g</b> Magerquark
<b>6 EL</b> Milch	<b>6 EL</b> neutrales Öl
<b>3 TL</b> Backpulver	<b>250 g</b> Himbeeren
<b>250 g</b> Himbeerkonfitüre	<b>1 EL</b> Puderzucker zum Bestreuen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter mit 120 g Zucker, 180 g Mehl, dem Zimt und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Alles mit den Fingern zu groben Streuseln verarbeiten. Die Streusel kalt stellen.

---

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Für den Teig Quark, Milch, Öl, 80 g Zucker, 1 Msp. Salz und 150 g Mehl mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Das übrige Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Quarkmasse kneten.

---

3. Den Teig in 12 Portionen teilen, jede Portion zu einer Kugel formen und diese auf dem Blech etwa handtellergroß flach drücken. Die Himbeeren daraufgeben. Konfitüre und zum Schluss die Streusel darauf verteilen. Im Ofen (Mitte) ein Blech nach dem anderen je 18 - 20 Min. backen. Die Taler vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.