

Rezept

# Mini-Streuseltaler mit Zwetschgen

Ein Rezept von Mini-Streuseltaler mit Zwetschgen, am 18.04.2024

## Zutaten

### FÜR DEN HEFETEIG:

<b>500 g</b> Mehl (Type 550)	<b>18 g</b> frische Hefe
<b>ca. 200 ml</b> kalte Milch	<b>50 g</b> Zucker
<b>1 EL</b> Honig (10 g)	<b>1</b> Ei (Größe M)
<b>75 g</b> weiche Butter	<b>2 TL</b> Salz (10 g)
Mark von 1/4 Vanilleschote	abgeriebene Schale von 1/4 Bio-Zitrone

### FÜR DIE VANILLECREME:

<b>1/4 l</b> Milch	<b>35 g</b> Zucker
<b>1/2 Pck.</b> Puddingpulver (18 g)	<b>1</b> Eigelb (Größe M)

### FÜR DIE STREUSEL:

<b>50 g</b> Butter	<b>1/4</b> Vanilleschote
<b>90 g</b> Mehl (Type 405)	<b>1 EL</b> gemahlene Mandeln (10 g)
<b>1 EL</b> gemahlene Haselnüsse (10 g)	<b>45 g</b> Zucker
<b>1 TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale	Salz

### AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten	<b>500 g</b> Zwetschgen
<b>1</b> Ei zum Bestreichen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

## Zubereitung

1. Am Vortag für den Hefeteig alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe 10 Min. verkneten. Dann den Teig auf höherer Stufe in ca. 5 Min. glatt und leicht glänzend kneten. Den Teig in einer Schüssel mit Frischhaltefolie bedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 1 Std. ruhen lassen.
2. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche durchkneten, in 10 Stücke teilen und rund formen, auf eine mit Mehl bestäubte Platte setzen und mit Frischhaltefolie bedecken. Die Teigstücke über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Am nächsten Tag die Teigkugeln auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche gründlich durchkneten und mit Frischhaltefolie bedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 30 Min. gehen lassen.

---

4. Inzwischen für die Vanillecreme 200 ml Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Die restliche Milch mit Puddingpulver und Eigelb glatt rühren und unter Rühren in die Milch geben. Ein paarmal aufkochen lassen, die Creme in eine Schüssel gießen und sofort mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Die Creme abkühlen lassen.

---

5. Inzwischen die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Die Teigstücke zu Kreisen mit ca. 10 cm Ø ausrollen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Mit der Unterseite einer Tasse (5-7 cm Ø) in die Mitte jedes Teigstücks eine Vertiefung drücken. Das Ei verquirlen und die Ränder der Taler damit bestreichen. In die Vertiefungen je ca. 2 EL Vanillecreme füllen.

---

6. Für die Streusel die Butter in einem Topf schmelzen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Mehl, Mandeln, Haselnüsse, Zucker, Zitronenschale, 1 Prise Salz und Vanillemark mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine mischen. Die Butter einlaufen lassen und nur so lange weiterkneten, bis Streusel entstehen.

---

7. Je 3-4 Zwetschgen in die Vanillecreme drücken und mit etwas Streuseln bestreuen. Die Taler mit Frischhaltefolie bedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 220° vorheizen.

---

8. Die Bleche mit den Zwetschgentalern nacheinander im Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldbraun backen. Die Taler auf einem Gitter auskühlen lassen.