

## Rezept

# Streuseltaler

Ein Rezept von Streuseltaler, am 22.01.2025

## Zutaten

<b>150 ml</b> Milch	<b>375 g</b> Mehl (Type 550)
<b>1/2 Würfel</b> Hefe (ca. 21 g)	<b>60 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Bourbon-Vanillezucker	<b>50 g</b> weiche Butter
<b>1 M</b> Ei	<b>1/2 TL</b> Salz
<b>1 TL</b> abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	<b>200 g</b> Mehl
<b>1 Msp.</b> Backpulver	<b>75 g</b> Zucker
<b>125 g</b> weiche Butter	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1/2 TL</b> Zimtpulver	Backpapier für das Blech
Mehl zum Verarbeiten	<b>2 EL</b> Milch zum Bestreichen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

## Zubereitung

1. Für den Hefeteig die Milch lauwarm erhitzen. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit 5 EL Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Vorteig an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Übrige lauwarml Milch, restlichen Zucker, Vanillezucker, Butter in Flöckchen, Ei, Salz und Zitronenschale zum gegangenen Vorteig geben. Alles zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig weitere 30 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Inzwischen für die Streusel in einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker, Butter in Flöckchen, Salz und Zimt mit den Fingern zu groben Streuseln verreiben. Ein Blech mit Backpapier belegen.
4. Den Teig kurz durchkneten und in acht gleich große Portionen teilen. Jede Portion auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen, zu einem Teigfladen von ca. 10 cm Ø ausrollen und auf das Blech legen. Die Teigfladen mit der Milch bestreichen und die Streusel darauf verteilen. Weitere 15 Min. gehen lassen.
5. Inzwischen den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Streuseltaler im Ofen (Mitte) in 15-20 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen. Sie schmecken am besten ganz frisch und ofenwarm.