

STREUSELTALER - BESSER ALS VOM BÄCKER

Posted on 31. Oktober 2016





Diese leckeren Streuseltaler schmecken absolut köstlich! Sie schmecken frisch natürlich viel besser, als das beliebte Vorbild vom Bäcker.

Sie sind einfach herzustellen und bestehen eigentlich nur aus Grundzutaten, die schnell zusammen gesucht sind. Leider sind die Streuseltaler immer viel zu schnell aufgegessen. Probiert sie unbedingt mal aus, die schmecken einfach so lecker...

Hier findet ihr noch eine Version für [Streuseltaler mit wenig Hefe und/ oder Lievito Madre](#).

Zutaten:

Für den Teig:

- 150g Milch, lauwarm
- 60g Zucker
- 1/2 Würfel Hefe (oder 1 Tüte Trockenhefe)
- 350g Mehl (am besten Type 550)
- 50g Butter, am besten Zimmertemperatur
- 1 Ei
- 1 gehäuften El Apfelmus (*nicht wundern, schmeckt man nachher nicht*)

- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanilleextrakt* oder 1 Tüte (Bourbon-)Vanillezucker

STREUSEL:

- 125 g Butter, aus dem Kühlschrank
- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1/2 TL Vanilleextrakt, selbstgemacht oder gekauft oder das Mark einer halben Vanilleschote*
- 1 Prise Salz

Für den Guss:

- 250g Puderzucker
- 4 El Wasser

Zubereitung:

1. Die lauwarme Milch mit dem Zucker und der Hefe in einer Rührschüssel glattrühren. (Mit dem **Thermomix** 2 Min./ 37°C/ Stufe 2.)
2. Die Restlichen Zutaten hinzufügen und alles mit den Händen oder Mixer/Küchenmaschine mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. (**Thermomix**: 3 Min./ Teigknetstufe)
3. Den Teig abgedeckt in einer Schüssel an einem warmen Ort 45-60 Min. gehen lassen. Er sollte dabei sein Volumen mindestens verdoppelt haben. (Ich habe bei Hefeteig mit Glas bisher die besten Erfahrungen gemacht.)
4. Während der Hefeteig ruht, kann der Streuselteig zubereitet werden.
5. Dafür alle Zutaten für den Streuselteig kurz miteinander verkneten, so das ein krümeliger Teig entsteht. (**Thermomix** 15 Sek./ Stufe 6) Bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank stellen.
6. Nach der Gehzeit den Teig auf der leicht bemehlten Teigunterlage/ Arbeitsfläche vorsichtig in 8 gleichgroße Stücke teilen. Bitte nicht nochmal durchkneten!
7. Vorsichtig zu runden, flachen Talern formen/ausrollen (Ich mache es lieber mit den Händen, um nicht zu viel Luft aus dem Teig zu drücken.) und auf zwei Zaubersteine oder zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen.
8. Den Streuselteig gleichmäßig auf den Teigtalern verteilen.
9. Backen mit Heißluft: Die zwei Zaubersteine/Backbleche in den kalten Backofen schieben und bei 160°C Heißluft für ca. 20 Minuten backen.
10. Backen mit Ober-Unter-Hitze: Den ersten Zauberstein oder das erste Blech in den kalten

Backofen schieben und bei 180°C O-U-Hitze für ca. 20 Minuten backen. Die Streuseltaler auf dem anderen Zauberstein/Blech solltet ihr währenddessen mit einem Küchentuch abdecken, so haben die Taler noch etwas Zeit aufzugehen. Diese werden dann nach dem ersten Blech in den heißen Ofen geschoben und für etwa 15 Minuten gebacken.

11. Nach der Backzeit auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
12. Die Backzeit und -temperatur kann in eurem Ofen etwas abweichen!
13. Für den Zuckerguss den Puderzucker mit dem Wasser in einer Schüssel gut verrühren (**Thermomix** 10 Sek./Stufe 6) und mit einem Löffel oder Backpinsel gleichmäßig über die abgekühlten Streuseltaler verteilen.

(Wenn ihr kein Apfelmus da habt, lasst es einfach weg. Es wirkt sich nicht auf den Geschmack aus, aber es ist mein Geheimtipp für zarten, saftigen Hefeteig.)



Tipp: Ich wende bei Hefeteigen am liebsten die Übern-Nacht-Methode an. Der Teig schmeckt durch das langsame, kalte Gehen im Kühlschrank noch viel besser und aromatischer. Dafür wird die Milch

nicht vorher erwärmt und der Teig wandert für 8-10 Std. Abgedeckt in den Kühlschrank statt an einen warmen Ort.

♥Viel Spaß beim Nachbacken!♥