

STREUSELTALER MIT PUDDINGFÜLLUNG (VANILLECREME)

Posted on 3. März 2019



Heute habe ich für euch feine Streuseltaler mit Puddingfüllung mitgebracht. Sie basieren auf dem Rezept für meine [Streuseltaler](#) und werden zusätzlich mit einer traumhaft leckeren Vanillecreme gefüllt. Eine wunderbare Möglichkeit, um übrig gebliebenen Streuseltalern am nächsten Tag ein kleines Upgrade zu verpassen...



Obwohl ich schon ehrlich zugeben muss, dass bei uns ein "übrig bleiben" eigentlich nicht vorkommt. Also gibt es bei uns Streuselschnecken mal so oder so: gefüllt oder eben pur, nur mit Zuckerguss. Was ist euer Favorit? Da scheiden sich ja die Geister. Für manche gehört dieses leckere Hefegebäck nur mit Zuckerguss oder Puderzucker und andere lieben das Gebäck stets gefüllt mit einer Vanillecreme auf Pudding-Basis.

Aber eines steht fest: Es schmeckt lecker! Ganz egal welche Variante. Und ob Hüftgold hin oder her, Streuselschnecken sind einfach ein Klassiker, dem fast keiner widerstehen kann. Aber Schnecken und süßes Hefegebäck aller Art stehen bei uns sowieso sehr hoch im Kurs. Geht euch das auch so? Dann backt doch auch mal meine saftigen [Mohn-Schnecken mit Marzipan und Kirschen](#), [Blueberry-Cheesecake-Rolls](#), [Erdbeer-Pudding-Schnecken](#), [Sweet potato cinnamon rolls](#) sowie meine [Nuss-Nougat-Schnecken](#) und [Pudding-Herzen](#) nach. Allesamt ein Gaumenschmaus! Und bevor ich euch nun noch weiter den Mund wässrig mache, geht's jetzt auch direkt zum Rezept für diese köstlichen Streuseltaler mit Puddingfüllung...



Zutaten für die Streuseltaler mit Puddingfüllung

Hefeteig

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 60 g Zucker
- 5 g frische Hefe

- 90 g aufgefrischten [Lievito Madre](#) (alternativ 5 g frische Hefe)
- 100 g Wasser (lauwarm)
- 150-170 g Milch (je nach Größe vom Ei eventuell ein Schluck mehr oder weniger)
- 1 Tl [Vanilleextrakt, selbstgemacht](#) oder das Mark einer [Vanilleschote](#)
- 1 Ei, aus dem Kühlschrank (Gr. M)
- 60 g Butter, aus dem Kühlschrank
- 20 g Öl
- 5 g Salz
- zusätzlich: etwas Milch zum Bestreichen

Streusel

- 125 g Butter, kalt in Stücken
- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1/2 Tl [Vanilleextrakt, selbstgemacht](#) oder das Mark einer [halben Vanilleschote](#)
- 1 Prise Salz

Vanillecreme Füllung

- 500 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver oder 40 g Speisestärke
- 2 Eigelb
- 100 g Zucker
- 1 Tl [Vanilleextrakt, selbstgemacht](#) oder das Mark einer [Vanilleschote](#)
- 1 Prise Salz
- 400 g Sahne, gut gekühlt
- 6 Blatt Gelatine

Zusätzlich

- Puderzucker

Streuseltaler mit Puddingfüllung zubereite

Hefeteig

- Hefe + Lievito Madre (oder insgesamt 10 g Hefe) sowie 10 g des Zuckers in dem Wasser auflösen. Mit 50 g Mehl vermischen. Diesen Vorteig abgedeckt für 30 Minuten ruhen lassen.
- Alle weiteren Zutaten für den Teig (bis auf Butter, Öl und Salz) hinzufügen. Kurz auf niedrigster Stufe vermischen und danach für 12-15 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit zu einem glatten Teig auskneten.
- Nach etwa der halben Knetzeit nach und nach Öl, Butter sowie das Salz hinzufügen.
- Für etwa 1,5- 2 Stunden in einer leicht geölten Schüssel an einem warmen Ort (ca. 28°C) gehen lassen. (Bei Zimmertemperatur dauert es entsprechend länger, ca. 3-4 Stunden.) ODER 1 Stunde bei Zimmertemperatur anspringen lassen und dann 10-12 Stunden über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Der Teig sollte sich dabei mindestens verdoppelt bis verdreifacht haben.

Vanillecreme Füllung

(Die Puddingfüllung kann gerne schon am Vortag vorbereitet werden.)

- Die Gelatine in etwas Wasser einweichen. Puddingpulver mit einem Teil der Milch verrühren. Danach die Eigelbe untermischen. Die restliche Milch mit der Vanille aufkochen.
- Etwas von der heißen Milch in zwei bis drei Portionen zu der Eigelb-Stärke-Mischung geben und sofort verrühren.
- Diese Mischung zurück in den Topf geben und auf mittlerer Stufe erwärmen, bis die Creme eindickt. Sie sollte auf keinen Fall kochen! (ca. 80° C reichen) Dabei ständig weiterrühren.
- Die heiße Creme durch ein feines Sieb in eine saubere Schüssel streichen. Die Gelatine ausdrücken und nach und nach in der heißen Puddingmasse auflösen. Direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und so vollständig auskühlen lassen.
- Die abgekühlte Puddingmasse nochmal glatt rühren.
- Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die fertige Vanillecreme nochmal für mindestens 30-60 min kalt stellen.

Streusel

- Alle Zutaten für den Streuselteig zügig mit den Händen oder besser kurz in einem Mixer miteinander vermengen, sodass ein krümeliger Teig entsteht.
- Bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank geben.

Fertigstellung

- (Bei Übernachtgare vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und 1-2 Stunden akklimatisieren lassen.)
- Teig in 10 Teile teilen und locker rund wirken. Für 20 Minuten entspannen lassen.
- Danach mit den Händen zu einem kleinen Fladen auseinanderziehen (ca. 15 -18 cm) oder sehr schonend ausrollen. Auf 2 mit Backpapier belegte Blechen verteilen
- Ungefähr 70-90 Minuten abgedeckt gehen lassen.
- Derweil den Ofen auf 180 Grad Ober-Unter-Hitze (160°C Heißluft) aufheizen.
- Den Teig dünn mit etwas Milch bestreichen.
- Die Streusel gleichmäßig auf dem Teig verteilen. (Sollten sehr große Luftblasen im Teig entstanden sein, könnt ihr diese aufstechen.)
- Für etwa 20 Minuten eher hell ausbacken.
- Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- Die abgekühlten Streuseltaler aufschneiden und mit der Creme befüllen.
- Danach mit reichlich Puderzucker bestäuben.

ZUBEREITUNG MIT DEM THERMOMIX®:

Hefeteig

- Hefe + Lievito Madre (oder insgesamt 10 g Hefe), Wasser, 50 g Mehl und 10 g des Zuckers in den Mixtopf geben, 2 Minuten/ Stufe 3 mischen. Diesen Vorteig abgedeckt für 30 Minuten ruhen lassen.
- Alle weiteren Zutaten für den Teig, bis auf Butter, Öl und Salz hinzufügen, 5 Min./ Teigknetstufe.
- Nach etwa 4 Minuten der Knetzeit Öl, Butter sowie das Salz hinzufügen.
- Für etwa 1,5- 2 Stunden in einer leicht geölten Schüssel an einem warmen Ort (ca. 28°C) gehen lassen. (Bei Zimmertemperatur dauert es entsprechend länger, ca. 3-4 Stunden.) ODER 1 Stunde bei Zimmertemperatur anspringen lassen und dann 10-12 Stunden über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Der Teig sollte sich dabei mindestens verdoppelt bis verdreifacht haben.

Vanillecreme Füllung

(Die Puddingfüllung kann gerne schon am Vortag vorbereitet werden.)

- Die Gelatine in etwas Wasser einweichen.

- Alle weiteren Zutaten in den Mixtopf geben und für 30 Sek./ Stufe 3 mischen.
- Für 7 Min./90°C /Stufe 3 kochen.
- Die heiße Creme durch ein feines Sieb in eine saubere Schüssel streichen. Die Gelatine ausdrücken und nach und nach in der heißen Puddingmasse auflösen. Direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und so vollständig auskühlen lassen.
- Die abgekühlte Puddingmasse nochmal glatt rühren.
- Sahne in den gespülten Mixtopf geben. Schmetterling einsetzen. Auf Stufe 3 ohne Zeiteinstellung mit Sichtkontakt(!) steif schlagen.
- Unter die Puddingmasse heben und nochmal für mindestens 30-60 min kalt stellen.

Streuselteig

- Alle Zutaten für den Streuselteig in den Mixtopf geben und für 15 Sek./ Stufe 6 verkneten. Eventuell danach nochmal kurz mit den Händen kurz verkneten.
- Bis zur weiteren Verarbeitung in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank geben.

Fertigstellung

- (Bei Übernachtgare vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und 1-2 Stunden akklimatisieren lassen.)
- Teig in 10 Teile teilen und locker rund wirken. Für 20 Minuten entspannen lassen.
- Danach mit den Händen jeweils zu einem kleinen Fladen auseinanderziehen (ca. 15 -18 cm) oder sehr schonend ausrollen. Auf 2 mit Backpapier belegte Blechen verteilen
- Ungefähr 70-90 Minuten abgedeckt gehen lassen.
- Derweil den Ofen auf 180 Grad Ober-Unter-Hitze (160°C Heißluft) aufheizen.
- Den Teig dünn mit etwas Milch bestreichen.
- Die Streusel auf dem Teig verteilen. (Sollten sehr große Luftblasen im Teig entstanden sein, könnt ihr diese aufstechen.)
- Für etwa 20 Minuten eher hell ausbacken.
- Die abgekühlten Streuseltaler aufschneiden und mit der Creme befüllen.
- Danach mit reichlich Puderzucker bestäuben.

