

Johannisbeer-Taler mit Butterstreuseln**Zutaten**

Für den Hefeteig:

- 350 g Weizenmehl (Type 550)
- 1/3 Würfel frische Hefe
- 40 g Zucker
- 130 ml lauwarme Milch
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- ½ Vanilleschote (Mark)
- 50 g weiche Butter

Für die Streusel und den Belag:

- 130 g kalte Butterwürfel
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Weizenmehl
- 200 g Johannisbeeren

Für den Guss:

- 100 g Puderzucker
- circa 1 EL Zitronensaft (frische Zitrone)

Zubereitung

Das Mehl in eine große Schüssel sieben und eine Mulde formen. Hefe und Zucker in die lauwarme Milch rühren. Hefemilch in die Mulde gießen. Mit einem Löffel etwas Mehl vom Muldenrand in die Flüssigkeit rühren und den Starter abgedeckt an einem warmen Ort 10 Minuten stehen lassen.

Eigelb, Salz und Vanillemark dazugeben und den Teig 10 Minuten kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Die Butter dazugeben und erneut 5 Minuten kneten.

Hefeteig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort circa eine Stunde gehen lassen.

Währenddessen Butter, Zucker, Salz und Mehl mit den Händen zu Streuseln kneten und kalt stellen.

Johannisbeeren waschen und von der Rispe zupfen.

Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den aufgegangenen Hefeteig in 10 gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und leicht ausrollen. Die entstandenen Taler auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen. Johannisbeeren und Streusel üppig darauf verteilen. Die Bleche nacheinander für circa 20 Minuten backen, bis die Taler goldbraun sind.

Puderzucker in eine kleine Schüssel sieben und tropfenweise Zitronensaft unterrühren, bis ein dickflüssiger Guss entsteht. Streuseltaler mit Zuckerguss verzieren.