

Hier und heute



Fruchtige Streuseltaler

Frühlingszeit ist Genusszeit: Konditormeister Marcel Seeger backt schnell zubereitete, fruchtig-bunte Streuseltaler.

Das Rezept

von Marcel Seeger für circa 8 Stück (je nach Größe)

Zutaten für den Hefeteig

- 100 ml Milch, erwärmt
- 12 g frische Hefe
- 270 g Mehl, Typ 550
- 70 g Butter, weich
- 75 g Zucker
- 25 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 Ei (Größe M)

Zubereitung

In der Schüssel einer Küchenmaschine zerbröselte Hefe mit der erwärmten Milch verrühren, bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat. Anschließend das Mehl zugeben und die Zutaten zu einer breiigen Konsistenz verbinden. Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und Salz auf den breiigen Ansatz geben und die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken. Den Ansatz circa 20 Minuten gehen lassen und dann mit dem Kneten des Hefeteigs beginnen. Den Teig so lange kneten (circa 10–12 Minuten) bis er sich vom Schüsselrand löst und eine glatte Struktur hat. Den fertigen Hefeteig mit der Hand zu einer Kugel formen und circa 10–15 Minuten mit einem Küchentuch abdecken. So kann der Teig entspannen und sein Volumen aufbauen.

Zutaten für die Streusel

- 45 g Butter, weich
- 35 g Zucker
- 20 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 75 g Mehl, Typ 550

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz verkneten und dann das Mehl zufügen. Alles zu krümeligen Streuseln verkneten.

Zutaten für die Früchte

- 1 Apfel oder 1 Dosenpfirsich

Als fruchtige Auflage eignen sich alle Früchte, die man gut backen kann. Dazu zählen z. B. Äpfel der Sorten Boskoop und Elstar, aber auch gut abgetropfte Dosenfrüchte wie Aprikosen und Pfirsiche. Frische Äpfel am besten schälen, entkernen und dann in Scheiben schneiden. Die Dosenfrüchte eventuell halbieren.

Hier und heute



Zutaten für die Fertigstellung

- 1/2 Ei, verquirlt

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den gegangenen Hefeteig noch einmal mit der Hand zu einer Kugel und dann zu einer gleichmäßigen Rolle formen. Von der Teigrolle Stücke in gewünschter Breite abschneiden. Die runden Teigstücke auf das Backblech legen und flachdrücken, dabei in der Mitte eine kleine Mulde formen. In diese Mulde das vorbereitete Obst legen und den Rand rundherum mit etwas verquirltem Ei bestreichen, damit die Streusel besser haften. Streusel nun großzügig darüber verteilen und leicht andrücken. Streuseltaler im vorgeheizten Backofen circa 12–15 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Streuseltaler nach dem Backen dünn mit etwas Puderzucker besieben.