

Gefüllte Streuseltaler

Arbeitsmaterialien:

- Topf
- 2 Rührschüsseln
- Spatel
- Backblech mit Backpapier
- Geschirrtuch
- Messer
- Mixer



Für die Taler (Grundrezept Hefeteig):

250ml Milch	mit
75g Butter	erwärmen bis die Butter geschmolzen ist. Lasst die Milch nicht zu heiß werden.
500g Mehl	und
1 Pck. Trockenhefe	in einer Schüssel vermengen. Anschließend
50g Zucker	
15g Vanillezucker	hinzugeben.
1 Ei	und
1 Prise Salz	hinzufügen. Zum Schluss langsam die lauwarme Milch hinzugießen und verkneten bis sich ein einheitlicher Teig ergibt. Es kann sein, dass Ihr noch ein wenig Mehl braucht.

Den Teig mit dem Geschirrtuch für ca. eine halbe Stunde abdecken und an einer warmen stelle ruhenlassen bis er sich deutlich vergrößert hat. Anschließend den Teig in 100g schwere Fladen teilen und auf das Backblech legen. Die Taler noch einmal für 45 Minuten ruhen lassen.

Für die Streusel (Grundrezept):

150g Mehl	mit
125g weiche Butter	und
60g Brown Sugar (siehe Grundrezepte)	sowie
60g Zucker	und
1 Prise Salz	vermengen und zu Streuseln verarbeiten.

Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Streusel auf die Taler geben und anschließend für ca. 20 Minuten backen. Anschließen vollständig auskühlen lassen.

Für die Creme:

1 Pck. RUF Tortencreme	nach Packungsanweisung zubereiten.
------------------------	------------------------------------

Die fertig gebackenen Taler mit dem Messer teilen und die Creme hineinfüllen.