

# Streuseltaler

---



## Zutaten (12 Stück):

### **Hefeteig:**

300 g Mehl  
1 Pkt. Trockenhefe  
140 ml Milch  
1 Ei  
40 g Zucker  
50 g Butter (flüssig)  
1 Prise Salz

### **Streusel:**

300 g Mehl  
200 g Zucker  
200 g Butter  
8 g Vanillezucker

### **Zuckerguss:**

300 g Puderzucker  
50 ml Milch

**Zubereitung:**

Mehl mit Salz, Zucker und Trockenhefe vermischen. Milch lauwarm erhitzen, zur Mehlmischung geben und verrühren. Zuletzt die geschmolzene Butter zufügen und den Teig so lange verkneten bis er eine geschmeidige Konsistenz hat und kaum noch klebt.

Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort für 45 Minuten gehen lassen.

Den Teig nach der Gehzeit nochmals kräftig durchkneten und für weitere 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Währenddessen die Streusel zubereiten. Hierzu alle Zutaten zu einem grob krümeligen Teig verarbeiten.

Backofen auf 150 Grad Celsius Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Den Hefeteig nochmals kurz durchkneten, leicht bemehlt zu einem Strang rollen und diesen in 12 Stücke teilen. Dann jedes Stück zu einer Kugel formen. Die Kugeln auf die mit Backpapier ausgelegten Backbleche verteilen und zu flachen Talern ausrollen. Die Hefeteigtaler gleichmäßig mit dem Streuselteig bedecken.

Die Streuseltaler in den vorgeheizten Backofen geben und für ca. 20 Minuten backen. Hierbei darauf achten, dass die Streusel nicht braun werden. Die Streuseltaler nach der Backzeit auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Im Anschluss Puderzucker mit Milch zu einem glatten Zuckerguss verrühren und die Streuseltaler mit diesem bestreichen. Die Taler können serviert werden sobald der Zuckerguss ausgehärtet ist.

**Tipp:**

Frisch nach der Zubereitung und am Folgetag schmecken die Streuseltaler am besten.

***Nährwertangaben: 534 kcal pro Stück., 158 g KH pro Stück***