

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

Frühling
bei Globus

**Süße Taler mit Quark,
Streuseln und Himbeeren**



Zutaten

Teig

1 Würfel Hefe
30 g Wasser
80 g Zucker
500 g Mehl
220 ml lauwarme Milch
1 TL Salz
2 Eigelbe
100 g weiche Butter

Füllung

500 g Magerquark
2 Eiweiß
60 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
50 g Speisestärke

Streusel

100 g kalte Butter
100 g Zucker
200 g Dinkelmehl

1 TL Tonkabohnenextrakt
1 Prise Salz

Zum Belegen

250 g TK Himbeeren

Zum Bestreuen

10 g Puderzucker

15 Stück 🕒 40 Min. 🏠 20 Min. ❄️ 2 Std. ⌚ 60 Min.

Streuseltaler wie vom Bäcker: Diese süßen Hefeteigtaler sind saftig und super lecker. Sie bestehen aus einem weichen Hefeteig, der zu kleinen Teilchen ausgerollt wird. Darauf kommt eine cremige Füllung aus Quark und Vanille. Als fruchtige Note dienen die säuerlichen Himbeeren. Abgedeckt werden die süßen Teilchen mit knusprigen Streuseln aus Dinkelmehl und Tonkabohnen. Nach dem Backen werden die Hefetaler mit Puderzucker bestreut.

1 Teig

Die Hefe mit dem Wasser und Zucker verrühren. An einem warmen Ort 15 Minuten aufgehen lassen. Anschließend das Hefewasser mit den restlichen Zutaten in 5–8 Minuten zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten. Den Teig in den Händen zu einer Kugel formen, mit Backtrennspray fetten und erneut 60 Minuten an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Tipp: Alternativ den Teig bei Gärstufe (37 °C mit Wasserdampf) aufgehen lassen. Dann verkürzt sich die Gehzeit auf 30 Minuten.

2 Füllung

Alle Zutaten miteinander klümpchenfrei verrühren. Bis zur Weiterverarbeitung kalt stellen.

3 Streusel

Alle Zutaten schnell mit den Händen zu einem Streuselteig verkneten. Bis zur Weiterverarbeitung kalt stellen.

4 Formen

Den Teig in 15 gleichmäßige Portionen teilen und zu Kugeln formen. Die Teige mit einem Ausrollstab ca. 11 cm im Durchmesser rund ausrollen. Auf ein mit Backfolie belegtes Blech legen. Mit Hilfe eines Eisportionierers die Quarkcreme auf den Teigen verteilen. Mit einer Winkelpalette verstreichen, dabei einen etwa 1 cm breiten Rand frei lassen. Die Himbeeren auf die Creme legen und mit den Streuseln abdecken. Die Taler im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 20 Minuten backen. Zum Servieren mit Puderzucker bestreuen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

backen-mit-globus.de

