

Johannisbeer-Pudding Streuseltaler – unglaublich weich, saftig und crunchy



Zubereitung: 30 min

Wartezeit: 1 Std.

Backzeit: 20 min x 2 Mal

Zeit insgesamt: 2 Std. 10 min

Zutaten für 10 bis 12 Taler:

Für den Hefeteig:

300 g Mehl

100 ml Milch, lauwarm

½ Würfel Hefe, frisch (21 g)

40 g Zucker

45 g Butter, sehr weich

1 Ei (Kl. M)

1 Prise Salz

½ TL abgeriebene Zitronenschale

1 Prise gemahlene Vanille

Für den Pudding:

250 ml Milch

1 Eigelb

25 g Zucker

¼ TL gemahlene Vanille

1 kleine Prise Salz

20 g Speisestärke

Für die Streusel:

200 g Mehl

140 g Butter, kalt

90 g Zucker

Für den Guss:

100 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft

Ansonsten:

200 g Johannisbeeren

Besonderes Werkzeug:

Sieb

Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Knethaken

Schneebeesen

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl in eine große Rührschüssel sieben. Die Milch in einem separaten Gefäß lauwarm erhitzen und darin den Zucker und die Hefe auflösen lassen. Die geriebene Zitronenschale, Vanille und das Ei unterrühren. Dabei kräftig mit einem Schneebeesen rühren, damit sich wirklich alles gut verteilt.

Die Flüssigkeit zum Mehl gießen, die sehr weiche Butter und das Salz hinzugeben. Alles etwa 7 bis 8 min mit den Knethaken durchkneten lassen bis sich der Teig von der Schüssel löst. Den Teig zu einer Kugel formen und zurück in die Schüssel legen. Die Schüssel mit einem feuchten Küchentuch abdecken. In einem 50 °C erwärmten Ofen um das Doppelte aufgehen lassen. Dies kann etwa 60 min dauern.

In der Zwischenzeit den Pudding zubereiten. Dafür alle Zutaten in einen Topf geben und mit einem Schneebeesen komplett glatt rühren. Unter Rühren nun zum Kochen bringen bis ein Pudding entsteht. Den Topf vom Herd nehmen und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

Eine Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Hefeteig nochmals kurz durchkneten. Den Teig in 10 bis 12 gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und zu Kreisen flach drücken. Die Kreise auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Pudding auf die Hefekreise streichen. Mit Johannisbeeren (bis zum Rand) belegen. Aus den Streuselzutaten einen Teig herstellen. Mit den Händen zu Streuseln formen und auf den Talern verteilen. Es dürfen ruhig große und kleine Streusel dabei sein.

Die Backbleche nacheinander für je circa 20 min auf der mittleren Schiene backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Aus Puderzucker und Zitronensaft einen glatten Guss herstellen und diesen auf den ausgekühlten Talern verteilen.

Luftdicht verschlossen schmecken die Taler auch am zweiten Tag noch klasse.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥