
Himbeer-Cream Cheese-Streusel-Taler

reicht für 15 Stück

für den Hefeteig:

250g Mehl
100ml Milch
4 TL Zucker
1 Eigelb
1/2 Würfel frische Hefe
3 TL Butter

für den Streuselteig:

100g Mehl
50g Zucker
1 EL Vanillezucker
50g Butter

für den Belag:

100g Frischkäse
1 Eiweiß
2 EL Zucker
15 TL Konfitüre oder entsprechend der Anzahl



Für den Hefeteig die Milch leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Dann mit den restlichen Zutaten außer der Butter ganz grob vermischen, die Butter auch noch dazu geben und gründlich zu einem elastischen Teig verkneten. Beachtet unbedingt, dass nur ein Eigelb in den Teig soll, nicht das ganze Ei. Das Eiweiß brauchen wir später noch. Den Teig nicht zu kurz kneten, ruhig ein bisschen länger. Dann ein Tuch leicht nass machen, über die Rührschüssel legen und mit einem trockenen Tuch abdecken. Mein Teig darf dann für 40 Minuten bei 50°C im Backofen gehen.

Während der Teig geht, die Konfitüre in ein Schälchen füllen und glatt rühren, sodass sie sich später gut verteilen lässt. Den Frischkäse vorsichtig mit dem Eiweiß vermischen und mit zwei Esslöffeln Zucker süßen. Immer schön vorsichtig rühren, sonst wird die Masse zu flüssig. Diese Masse ruhig noch kalt stellen, bis ihr sie wirklich braucht. Für die Streusel alle Zutaten in eine Schüssel geben. Damit Streusel entstehen, die Butter immer wieder mit den trockenen Anteilen bedecken, hinein greifen und zwischen den Fingern zerreiben. So entstehen nach einer Weile feine Krümel, die sich ein bisschen zu dickeren Klümpchen zusammen drücken lassen.

Ist der Teig gut aufgegangen, rollt ihr ihn auf bemehlter Arbeitsfläche aus und stecht Kreise aus. Meine hatten einen Durchmesser von 9cm (daraus sind 15 Taler entstanden). Ihr könnt ebenso gut eine große Tasse oder etwas vergleichbar Großes nehmen. Den Teig immer wieder ausrollen und Kreise ausstechen, bis der Teig verbraucht ist.

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht dir Caro von *Zuckergewitter* !

Die Teigkreise auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen, wieder mit einem Tuch bedecken und nochmal 10 Minuten ruhen lassen.

Den Ofen schonmal auf 190°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Jeden Taler mit einem gehäuften Teelöffel Frischkäsemasse bestreichen und ein paar Kleckse Konfitüre darauf verteilen, das war bei mir ebenfalls ungefähr ein Teelöffel pro Taler. Dann mit den Streuseln bestreuen. Dabei nicht zu wenig nehmen, es ist genug für alle Taler da.

Die fertigen Taler jetzt für ca. 15 Minuten backen bis die Ränder der Hefebasis schön gebräunt sind. Dann auf einem Gitter auskühlen lassen. Obwohl sie lauwarm auch ganz schön gut schmecken....