

ERDBEER PUDDINGTEILCHEN MIT STREUSELN



ZUBEREITUNGSZEIT
45 MIN. ZUBEREITUNG
3 STUNDEN GEHZEIT



SCHWIERIGKEITSSTUFE
3/5

ZUTATEN FÜR DEN HEFETEIG

- 300 G MEHL (Z.B. DINKEL TYP 630)
- 20 G FRISCHE HEFE
- 1 EL ZUCKER
- 100 ML LAUWARME MILCH
- 50 G WEICHE BUTTER
- 1 EI

ZUTATEN FÜR DIE STREUSEL

- 70 G KALTE BUTTER
- 100 G MEHL
- 50 G ZUCKER

ZUTATEN FÜR DEN PUDDING

- 250 ML MILCH
- 1/2 PK. VANILLEPUDDINGPULVER
- 2 EL ZUCKER

AUSSERDEM

- 300G FRISCHE ERDBEEREN
- PUDERZUCKER ZUM BESTÄUBEN

ZUBEREITUNG DES HEFETEIGS

MEHL IN EINE SCHÜSSEL GEBEN & EINE MULDE IN DER MITTE FORMEN. IN DIE MULDE DIE FRISCHE HEFE BRÖSELN & 1 EL ZUCKER DARAUF STREUEN. DIE MULDE MIT DER LAUWARMEN MILCH AUFFÜLLEN & ABGEDECKT CA. 15 MINUTEN RUHEN LASSEN, BIS SICH OBEN BLASEN BILDEN.

DAS EI & DIE BUTTER HINZUFÜGEN UND ALLES MIT DEN KNETHAKEN EINES RÜHRGERÄTS ZU EINEM GLATTEN TEIG KNETEN. DEN TEIG ZU EINER KUGEL FORMEN, MIT EIN WENIG FLÜSSIGER BUTTER BESTREICHEN UND CA. 2 STUNDEN ABGEDECKT AN EINEM WARMEN ORT RUHEN LASSEN.

ZUBEREITUNG DER STREUSEL

DIE KALTE BUTTER IN KLEINEN STÜCKCHEN IN EINE SCHÜSSEL GEBEN, MEHL UND ZUCKER HINZUFÜGEN UND MIT DEN HÄNDEN ZU KRÜMELIGEN STREUSELN KNETEN. DIE STREUSEL KALT STELLEN.

PUDDING KOCHEN

FÜR DEN PUDDING 250 ML MILCH IN EINEM TOPF AUFKOCHEN LASSEN. PUDDINGPULVER MIT 2 EL ZUCKER MISCHEN UND 3-4 EL DER MILCH HINZUFÜGEN UND GLATT RÜHREN. TOPF VON DER HERDPLATTE NEHMEN UND DIE PUDDINGMISCHUNG UNTERRÜHREN. KRÄFTIG WEITERRÜHREN, BIS SICH EINE DICKLICH-CREMIGE KONSISTENZ ERGIBT. DEN TOPF MIT EINEM DECKEL ABDECKEN, DAMIT SICH KEINE HAUT BILDET UND ABKÜHLEN LASSEN.

STREUSELTALER FORMEN & BACKEN

NACH DER GEHZEIT DEN HEFETEIG AUF EINE BEMEHLTE ARBEITSFLÄCHE GEBEN UND NOCH EINMAL DURCHKNETEN. DEN HEFETEIG IN 6 TEILE TEILEN. EIN BACKBLECH MIT BACKPAPIER AUSLEGEN. DIE 6 TEILE ZU KLEINEN TALERN FORMEN & AUF DEM BACKBLECH MIT CA. 3 CM ABSTAND DRAPIEREN.



DAS BACKBLECH MIT EINEM SAUBEREN GESCHIRRTUCH ABDECKEN UND DIE TALER ERNEUT 30 MINUTEN GEHEN LASSEN. IN DER ZWISCHENZEIT DIE ERDBEEREN WASCHEN & VIERTELN. DEN BACKOFEN AUF 180 °C UMLUFT VORHEIZEN.



NACH ERNEUTER GEHZEIT KLEINE MULDEN IN DEN HEFETEIG-TALERN FORMEN. DIE MULDEN MIT DEM VANILLEPUDDING FÜLLEN. AUF DEM PUDDING DIE ERDBEEREN VERTEILEN. DARAUF DIE STREUSEL AUS DEM KÜHLSCHRANK GLEICHMÄSSIG VERTEILEN.

DIE TEILCHEN CA. 20 MINUTEN BACKEN, BIS DIE STREUSEL EINE GOLDBRAUNE FARBE ERHALTEN.

NACH DER BACKZEIT DIE TEILCHEN AUS DEM OFEN HOLEN UND ABKÜHLEN LASSEN. SOBALD SIE AUSGEKÜHLT SIND MIT PUDERZUCKER BESTÄUBEN UND GENIESSEN.

ERDBEER STREUSELTALER

cake-confession.com

-Seite 2-