Streuseltaler mit Heidelbeeren



Manchmal muss es kein aufwendiges Gebäck sein, um jemanden glücklich zu machen. Diese Streuseltaler zusammen mit den Heidelbeeren sind einfach nur köstlich. Eigentlich ist alles mit Streuseln absolut lecker! Dieses Rezept ist wirklich nicht aufwendig und die Streuseltaler lassen sich, beim spontanen Kuchenappetit, schnell nachbacken.

Rezept:
Zutaten: 12 Stück
Hefeteig:
•300g Mehl
•40g Zucker

•½ Würfel Hefe
•1TL Honig
•1 Prise Salz
•50g weiche Butter
•1TL Vanillepaste
•1 Ei Gr.M
•120ml lauwarme Milch

•300g frische Heidelbeeren

Streusel:
•200g Mehl
•150g kalte Butter
•80g Zucker
•1TL Vanillepaste

Deko:
•100g Puderzucker
•etwas Zitronensaft

Zubereitung:
Hefeteig:
In einer kleinen Schale die Hefe mit dem Honig und etwas warmer Milch auflösen. Jetzt alle Zutaten ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Streusel herstellen. Dafür die Butter in kleine Stücke teilen und mit den anderen Zutaten zügig zu einem Teig verkneten.

Den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.
Den Hefeteig nochmal kurz durchkneten, in 12 Kugeln teilen und jede auf einen Durchmesser von 10-12cm ausrollen. Die Heidelbeeren darauf verteilen, ca. 25g pro Teil. Nun den Streuselteig klein zupfen und auf den Früchten verteilen.
In 15-20 Minuten fertigbacken (die Streusel sollen nicht dunkel werden) und abkühlen lassen.

Jetzt den gesiebten Puderzucker mit soviel Zitronensaft mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit einem Spritzbeutel auf den Streuseltalern verteilen.

Guten Appetit!