

Feingebäck Streuseltaler mit Eierlikör-Pudding und Kirschen

Zutaten

Hefeteig:

500 g Mehl
75 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Hefe
1 Prise Salz
230 ml lauwarme Milch
1 Ei
50 g flüssige Butter
1 EL Zitronensaft

Streusel:

300 g Mehl
250 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
250 g kalte Butter

Eierkörperpudding:

350 ml Milch
1 Pkg Puddingpulver
50 g Zucker
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Glas Schattenmorellen
1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Puderzucker

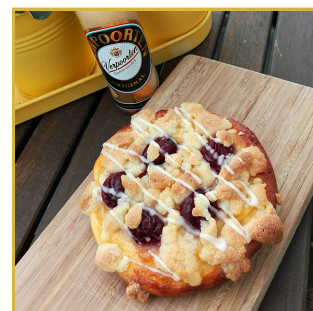
Zubereitung

Für den Hefeteig das Mehl in einer Schüssel mit Zucker, Vanillezucker, Hefe und Salz verrühren. Die lauwarme Milch, das Ei, die Butter und den Zitronensaft langsam in die Trockenmasse einkneten. Dann den Teig, abgedeckt mit einem Küchentuch, eine Stunde im auf 60 °C aufgeheizten Backofen gehen lassen.

Für die Streusel alle Zutaten miteinander verkneten und in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit den Eierkörperpudding zubereiten. Dazu werden 3-4 EL der Milch mit dem Puddingpulver und dem Zucker verrührt. Die restliche Milch wird aufgekocht. Sobald diese zu kochen beginnt, nimmt man sie kurz vom Herd und rührt das angerührte Puddingpulver unter. Dann nochmals auf dem Herd unter Rühren kurz aufkochen und anschließend etwas abkühlen lassen. Dabei immer wieder rühren, damit sich keine Haut bildet und zuletzt den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hineinrühren.

Wenn der Hefeteig aufgegangen ist, wird dieser wieder zusammengeknetet und dann aus diesem die Taler geformt. Aus dem Teig ergeben sich insgesamt, je nach Größe, 10-15 Taler.



[Link zum Rezept: Feingebäck Streuseltaler mit Eierlikör-Pudding und Kirschen](#)

Feingebäck Streuseltaler mit Eierlikör-Pudding und Kirschen

Es werden kleine Teigkugeln geformt, die dann flach gedrückt und auf ein Backblech gelegt werden. Auf jedem "Teigfladen" werden 1-2 EL des Eierlikörpuddings verstrichen und Kirschen sowie Streusel darauf verteilt. Der Ofen wird auf 180 °C vorgeheizt und die Streuseltaler für ca. 20 Minuten gebacken, bis die Streusel leicht braun werden.

Nachdem das Gebäck abgekühlt ist, kann man noch 1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit so viel Puderzucker verrühren, bis eine dickflüssige, cremige Masse entsteht. Diesen Eierlikörzuckerguss dann in eine Plastiktüte füllen, an einer Ecke der Tüte ein kleines Loch hineinschneiden und den Guss dekorativ auf den Streuseltalern verteilen.

[Link zum Rezept: Feingebäck Streuseltaler mit Eierlikör-Pudding und Kirschen](#)