

## Streuseltaler mit Johannisbeeren aus dem Thermomix®



© Johannisbeerstreuseltaler - Rezepte mit Herz



50 Min. + Wartezeit



leicht



12 Taler

### Fruchtig, knusprig, lecker!

Die Kombination Hefe und Backpulver macht den Teig schön fluffig, ohne zu stark nach Hefe zu schmecken. Und dieses Rezept ist perfekt, wenn im Garten alle Beeren auf einmal reif sind.

Das Rezept ist aus unserer Rezeptsammlung Preiswerte Woche im Juli. Dort findet ihr viele weitere Rezept-Ideen und Tipps für cleveres mixen und sparen - maximal 2,50 € pro Portion!



### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>Für den Teig:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>1/2 Würfel</b>	Hefe (21g)
<input type="checkbox"/>	<b>400 g</b>	Wasser
<input type="checkbox"/>	<b>500 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Rapsöl
<input type="checkbox"/>	<b>1 Pck.</b>	Backpulver
<input type="checkbox"/>	<b>Für die Streusel:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Mandeln
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Butter
<input type="checkbox"/>	<b>Für den Guss:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>35 g</b>	Wasser
<input type="checkbox"/>	<b>Außerdem:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Johannisbeeren

## Zubereitung

1. Backofen auf 160 °C (180 °C Umluft) vorheizen.
2. Für den Teig Hefe und Wasser in den Mixtopf geben und 3 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen. Restliche Zutaten für den Teig zugeben und 1 Min./Stufe 4 vermischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und nun ca. 12 große Klekse auf das Blech geben.
3. Alle Zutaten für die Streusel in den Mixtopf geben, 25-30 Sek/Stufe 4 mit Sichtkontakt zu Streuseln mischen.
4. Die Streusel auf dem Teig verteilen, dabei auch die Zwischenräume zwischen den Teigklecksen mit ausfüllen, dann die Johannisbeeren mittig auf den Talern leicht in die Streusel drücken.
5. Taler im heißen Ofen 20-25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und mit dem Messer vorsichtig oval/rund auseinander schneiden und auf einem Gitter auskühlen lassen.
6. Für den Guss Zucker in den Mixtopf geben, zwischen Topf und Deckel ein feuchtes Zewa legen und 10 Sek/Stufe 10 mixen. Puderzucker nach unten schieben, Wasser in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 3 vermischen. Über die Streuseltaler geben und fest werden lassen.

## Nährwertangaben

Kcal: pro Stück ca. 690 kcal, 8 g E, 31 g F, 118 g KH