

Kirsch-Streusel-Taler

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

Zutaten:

Für die Butterstreusel:

150g Mehl
75g Zucker
1 Prise Salz
85g kalte gewürfelte Butter
1 TL Vanille Extrakt oder 1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz

Für die Quark-Schicht:

250g Speisequark, Magerstufe
3 EL Zucker
2 gestrichene EL Mehl
1 Ei (M)
1 TL Vanille Extrakt oder 1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz

Für den Quark-Öl-Teig:

250g Speisequark, Magerstufe
75ml Öl
50ml Milch
1 TL Vanille Extrakt oder 1 P. Vanillezucker
1 Ei (M)
90g Zucker
1 Prise Salz
350g Mehl
1 P. Backpulver

Ausserdem:

1 Glas Kirschen (Schattenmorellen oder Sauerkirschen)
Optional etwas Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Für die Butterstreusel alle Zutaten mit den Händen zügig zu einem streuseligen Teig verkneten und 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

In der Zwischenzeit die Quark-Creme zubereiten. Hier einfach alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen glatt und klümpchenfrei verrühren.

Für den Quark-Öl-Teig den Quark mit Öl, Milch, Vanille Extrakt und dem Ei in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen glatt verrühren. Den Zucker dazu geben, Mehl und Backpulver auf die



Masse sieben und mit dem Knethaken solange bei kleiner Geschwindigkeitsstufe verkneten, bis alles gut zusammengekommen ist.

Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und nochmal kurz per Hand durchkneten. Danach den Teig in 8 gleichmäßige Portionen teilen (am besten abwiegen).

Den Backofen auf 180° O/U Hitze vorheizen.

Die Kirschen in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Jedes Teigstück zu einer Kugel formen und 4 davon auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die 4 Teigkugeln nun flach drücken, so dass sie einen etwas dickeren Rand und in der Mitte eine Vertiefung haben. Die Teigfladen sollten einen Durchmesser von ca. 12cm haben. Nun die Hälfte der Quark-Creme auf den 4 Teigfladen verteilen, darauf kommen die Hälfte der Kirschen und die Hälfte der kalten Butterstreusel.

Gebacken werden die Kirsch-Streusel-Taler 23- 25 Minuten und sollten am Rand goldgelb sein. Nach dem Backen die Teilchen vorsichtig vom Backblech nehmen und auf einem Auskühlgitter vollständig auskühlen lassen. Mit den nächsten 4 Teilchen genauso verfahren.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Viel Spaß beim Nachbacken!