



Apfel-Streuseltaler mit Hefeteig

Zeit gesamt
🕒 1h 55min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Hefe, frisch	1 St.
Wasser	30 g
Zucker	180 g
Haferdrink	250 ml
Weizenmehl, Type 405	700 g
Salz	1 TL
Vanilleextrakt	1 TL
Vegane Butter-Alternative	180 g
Zimt	1.5 TL
Äpfel, rot	4 St.
Zitronen	1 St.
Mandeln, gestiftelt	100 g
Puderzucker	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Knethaken, Nudelholz

1. Hefeteig

Gib die Hefe mit warmen Wasser und 80 g Zucker in eine große Schüssel und verrühre die Zutaten kurz.

Gib nun erst den Pflanzendrink und 500 g Mehl in die Schüssel und füge dann 1 TL Salz, Vanilleextrakt und 80 g vegane Butter hinzu. Knete den Teig für ca. 10 Minuten, bis er geschmeidig ist.

Nimm den Teig aus der Schüssel auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche. Forme daraus eine Kugel und lasse den Teig abgedeckt 1 Stunde bei Raumtemperatur aufgehen, bis er sich verdoppelt hat. Stelle in der Zwischenzeit die Streusel her.

Tipp: Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit um etwa 30 Minuten.

2. Streusel

Gib 200 g Mehl mit 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 0,5 TL Zimt und 100 g der kalten veganen Butter in eine Rührschüssel. Knete den Teig bis sich Streusel bilden. Stelle die Streusel in den Kühlschrank.

3. Hefetaler

Teile den Teig in 16 gleichgroße Stücke und forme daraus kleine Kugeln. Rolle sie auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 10 cm großen Kreisen aus und lege sie direkt auf Backfolie oder Backpapier.

4. Belag

Entkerne die Äpfel und schneide sie in dünne Spalten. Beträufle sie in einer Schüssel mit dem Zitronensaft, damit sie nicht braun werden.

Belege die Taler jeweils mit 3 bis 4 Apfelspalten und streue Streusel und Mandelstifte darüber. Schütte den überschüssigen Zitronensaft in der Schüssel nicht weg. Dieser wird für den Zimtguss verwendet.

Backe das erste Blech für 20 Minuten bei 190°C O/U im noch kalten Backofen. Der Hefeteig nutzt die Aufheizzeit des Backofens, um noch weiter aufzugehen. Decke so lange die anderen Bleche ab, sodass der Teig bei Raumtemperatur weiter aufgehen kann. Backe diese Bleche im vorgeheizten Backofen für etwa 18-20 Minuten, bis die Streuseltaler goldbraun sind.

5. Zimtguss

Verrühre 1 TL Zimt und Puderzucker mit dem übrig gebliebenen Zitronensaft in einer Schüssel. Verteile den Guss mit einem Löffel auf den gebackenen Streuseltalern. Serviere sie warm oder kalt.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	365 kcal
Kohlenhydrate	61 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	11 g