



Pfirsich-Streusel-Taler

Zeit gesamt
🕒 2h 30min

Zubereitungszeit
🕒 40min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 12 Portionen

Milch	750 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	150 g
Butter	180 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	600 g
Marzipanrohmasse	100 g
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen
Pfirsiche	400 g
Mandeln, gemahlen	60 g
Schlagsahne	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. In einem Topf 250 ml Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, mit 1 EL Zucker darin auflösen. Hefemilch im Topf zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Anschließend in einer Schüssel Hefemilch mit 60 g Zucker, 100 g Butter, Salz, Ei und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Erneut 1 Std. gehen lassen.
2. In einem Topf 400 ml Milch mit Marzipanrohmasse pürieren und aufkochen. In einer Schüssel 4 EL Milch mit 2 EL Zucker und Puddingpulver verrühren. In die kochende Milch einrühren, ca. 3 Min. leicht dicklich einköcheln lassen und Pudding in eine Schüssel füllen. Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.
3. Pfirsiche in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und würfeln. In einer Schüssel Mandeln mit 80 g Butter, 80 g Zucker und 80 g Mehl zu Streuseln verkneten.
4. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Hefeteig nochmals durchkneten und in 12 Kugeln teilen. Jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen und zugedeckt nochmals 10 Min. gehen lassen.
5. Dann Marzipancreme, Pfirsichwürfel und Streusel darauf verteilen, dabei rundherum ca. 1 cm Rand freilassen. Teigländer mit Sahne bepinseln und Bleche nacheinander im Backofen ca. 20 Min. backen. Pfirsich-Streusel-Taler abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	481 kcal
Kohlenhydrate	66 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	21 g