

Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Freitag, 19.02.2021

Streuseltaler mit Birnen

Für 5 Stück

Zutaten:

Für den Hefeteig:

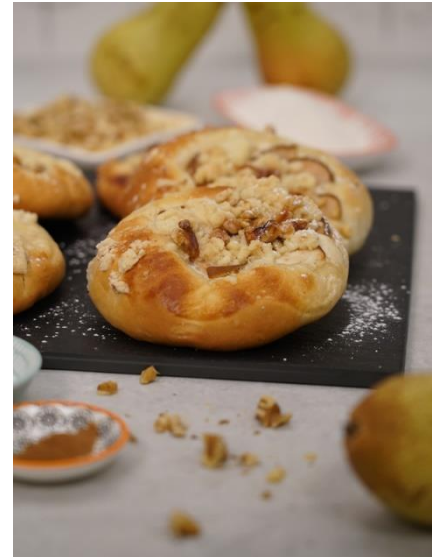
300 g Weizenmehl (Type 550)
25 g Zucker
10 g frische Hefe
180 ml Haferdrink
1 Prise Salz
100 g Pflanzenöl

Für den Joghurt-Belag:

250 g Sojajoghurt
1 EL Zucker
1 Msp. Vanille, gemahlen
1 Birne

Für die Streusel:

50 g Weizenmehl (Type 550)
2 EL Zucker
50 g Margarine, weich
1 Prise Zimt
50 g Walnüsse, gehackt



Zubereitung:

1. **Für den Hefeteig** in einer Rührschüssel Weizenmehl und Zucker mischen, die Hefe hinein krümeln. Den Haferdrink zugeben und 2 Minuten auf niedriger Stufe mit dem Rührgerät mischen. Dann Salz und Pflanzenöl zugeben und weitere 6 bis 8 Minuten bei mittlerer Stufe kneten. Den Hefeteig unter Spannung zur Kugel formen und zugedeckt bei Raumtemperatur 2 Stunden gehen lassen.
2. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. **Für den Joghurt-Belag** in einer kleinen Schüssel Sojajoghurt, Zucker und Vanille mischen.
4. Den Hefeteig auf 5 Portionen aufteilen. Die Teiglinge jeweils zu Kugeln formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu flachen 15cm großen Kreisen drücken. Jeweils 1 EL der Joghurt-Mischung darauf verteilen. Die Birne entkernen und in Scheiben auf die Taler legen.
5. **Für die Streusel** in einer kleinen Schüssel Weizenmehl, Zucker, Margarine und Zimt mischen, dann die Walnüsse dazu geben. Die Streusel auf den Talern verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten goldgelb backen.