

Rhabarber Erdbeer Topfen-Steuseltaler

Genascht wird auch im Sommer. Denn mit den Rhabarber-Erdbeer-Topfen-Streuseltalern gesellt sich zum Dreamteam Rhabarber und Erdbeere cremiger Speisetopfen und knuspriges Streuseltoppping, gebettet auf ganz viel Keksgenuss.

Benötigte Zutaten

2 – 3 Stangen	Rhabarber
1 Handvoll	Erdbeeren
1/2 Pkg.	Premium Topfen (entspricht 125 g)

Für die Streusel

100 g	Mehl
75 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
60 g	Premium Teebutter (geschmolzen)

Anleitung

1. Den Rhabarber schälen und klein schneiden. Die Erdbeeren waschen, von den Stielen befreien und kleinschneiden. Das Obst in einer Schüssel zur Seite stellen.

2. Für die Streusel alle Zutaten miteinander verkneten und bis zur weiteren Verarbeitung kühlstellen.

3. Für die Taler alle Zutaten miteinander zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in rund neun gleichgroße Stücke teilen.

5. Daraus Taler formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

6. Einen Esslöffel Topfen auf jeden Taler streichen und mit dem kleingeschnittenen Obst belegen.

7. Streusel darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Heißluft für rund 15 Minuten backen. Mit Staubzucker bestreut servieren.



Für die Taler

250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
50 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
60 ml	Öl (neutral)
80 ml	Premium Alpenmilch
	Zesten einer halben Bio-Zitrone
1/2 Pkg.	Premium Topfen (entspricht 125 g)
etwas	Mehl für die Arbeitsfläche

Ein Rezept von
cookingcatrin.at