

Johannisbeere Streuseltaler

Hefeteig:

1/2 Würfel Hefe
50g Zucker
180ml lauwarme Milch
390g Mehl
1 Ei
30g weiche Butter

Streusel:

180g Mehl
80g Zucker
130g weiche Butter

Belag:

230g Johannisbeeren frisch oder TK

Guss:

100g Puderzucker
Ca. 6 EL Zitronensaft



Zubereitung:

1. Hefe, Zucker und Milch verrühren, restliche Zutaten hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig kneten.
2. abgedeckt 45 min gehen lassen.
3. Den Teig nach dem gehen lassen, in acht teilen und mit den Händen etwas flach drücken und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
4. Abgedeckt nochmal 15 Min gehen lassen.
5. Alle Zutaten für die Streusel locker mit den Fingerspitzen verkneten, so das ihr lockere Streusel habt.
6. Auf die Teige mit Johannisbeeren belegen.
7. Die Streusel drauf verteilen und bei 180C, OIU-Hitze ca. 15-20min backen.
8. Für den Guss beide Zutaten verrühren, falls es zu flüssig ist, mehr Puderzucker rein oder falls es zu fest ist etwas mehr Zitronensaft.
9. Auf die abgekühlten Johannisbeere Streuseltaler streichen.

Rezept für 8 Stück

Mit großem Dank an Fatmanur Kilic, @kilic_story