

# Pflaumen-Streusel-Taler mit Griesspudding

## Einkaufsliste:

12 Streuseltaler

### Boden:

7 g Trockenhefe oder 20 g frische Hefe

500 g Mehl (Type 550)

1 TL Salz

1 Ei

200 ml lauwarme Milch

80 g Zucker

60 g weiche Butter

1 Eigelb + 1 EL Milch



## So wird's gemacht:

### Griesspudding:

250 ml Milch

80 g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 Msp. Zimt

70 g Weichweizengriess oder Dinkelgriess

50 g Butter

3 Eigelb

1 Ei

### Streusel:

60 g Mehl

30 g brauner Zucker

35 g Butter

1 Msp. Zimt

1 Msp. Salz

### Außerdem:

12-15 Pflaumen

2 EL Zucker

1 TL Zimt

Für den Boden Hefe mit Zucker und lauwarmen Milch verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun Mehl, Salz und Butter vermengen bis die Masse krümelig ist. Masse mit 1 Ei zu dem Hefegemisch geben, gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Abgedeckt an einem warmen Ort 120 Minuten ruhen lassen. Den Teig nochmal kurz durchkneten, in 12 Teile teilen, rollen und platt drücken. In die Mitte eine Mulde drücken und nochmal ruhen lassen. Derweil den Griesspudding kochen. Hierfür Milch mit Zucker, Vanillezucker und Zimt zum Kochen bringen. Griess einrühren, auf mittlerer Stufe weiter rühren bis die Masse stark eindickt. Eigelbe und Ei verquirlen und unterrühren. Zum Schluss die Butter einrühren und leicht abkühlen lassen. Für die Streusel alle Zutaten zu einer krümeligen Masse verkneten. Pflaumen halbieren. Zimt und Zucker mischen. Eigelb und Milch verquirlen. Taler nochmal etwas auseinanderziehen und in der Mitte platt drücken. Mit der Eimilch bestreichen. In die Mitte etwa einen Esslöffel Pudding geben. Mit Zimtzucker bestreuen. Pflaumen drauf geben, diese auch mit Zimtzucker bestreuen. Zum Schluss die Streusel drüber geben.

Taler im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze 15-20 Minuten goldbraun backen. Leicht abkühlen lassen und genießen. Halten sich luftdicht abgedeckt mehrere Tage. Ab dem zweiten Tag gerne nochmal kurz aufbacken.



<https://knusperstuebchen.net>