

# Vanille-Streusel-Taler

Heute gibts wieder mal was Süßes... selbst gemacht natürlich so viel besser, als gekauft! Ergibt je nach Größe 6-8 Stück leckere, knusprige, cremige, fruchtige Taler...



**Zutaten (6-8 Stück):**

---

**Streusel:**

- **150 g Mehl**
- **50 g Zucker**
- **1 Pg. Vanillezucker**
- **1/2 TL Zimtpulver**
- **110 g weiche Butter**

**Vanillecreme:**

- **1/2 Tüte Puddingpulver Vanillegeschmack**
- **1 EL Zucker**

- **250 ml Milch**
- **100 g Quark**
- **Kirschmarmelade**

### **Quark-Öl-Teig:**

- **150 g Quark**
- **60 ml Milch**
- **6 EL Öl**
- **70 g Zucker**
- **300 g Mehl**
- **2 TL Backpulver**

---

Alle Zutaten für die Streusel zu groben Streuseln verarbeiten (geht gut mit der Hand oder mit den Knethaken des Rührgeräts), bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

Aus Vanillepudding-Pulver, Zucker und Milch für die Creme nach Packungsanweisung einen Pudding kochen, etwas abkühlen lassen. Pudding unter den Quark rühren.

Für den Teig Quark, Milch, Öl und Zucker verrühren, Mehl und Backpulver mit den Knethaken kurz unterarbeiten. Teig in 6-8 Portionen teilen. Zu runden oder ovalen Teilen ausrollen. Auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen. Zuerst die Puddingcreme gleichmäßig auf den Teigstücken verstreichen. Dann jeweils einen EL Kirschmarmelade darauf geben. Zu Schluss die Streusel dick darauf verteilen. Bleche nacheinander im heißen Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

### **Tipp:**

- Statt Kirschmarmelade kann natürlich auch jede andere Marmelade verwendet werden, ganz nach Geschmack.
- Wer lieber was schokoladiges möchte, statt Marmelade einfach zerkleinerte Schokostückchen verwenden (z. B. den übriggebliebenen Schoko-Osterhasen ☐ ).

### **Speed-Tipp:**

- Schneller geht es, statt der selbstgekochten Puddingcreme eine Packung 'Backfeste Puddingcreme' zu verwenden (mit 125 ml Milch und 100 g Quark nach Packungsanleitung zubereiten).
-