



JOHANNISBEER-STREUSEL-TALER

ZUTATEN FÜR 12 TALER

FÜR DEN TEIG

225 ml pflanzliche Milch
7 g (1.5 TL) Trockenhefe
80 g Zucker
500 g Weizenmehl (Type 405)
70 ml neutrales Pflanzenöl
1 Prise Salz

FÜR DIE STREUSEL

200 g Weizenmehl (Type 405)
130 g vegane Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz

AUSSERDEM

300 g Johannisbeeren
100 g Puderzucker
wenige Tropfen Wasser

ZUBEREITUNG

Die pflanzliche Milch lauwarm erhitzen und mit Trockenhefe sowie Zucker mischen. 10 Minuten stehen lassen, bis die Hefe quillt. Mehl, Öl und Salz hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend den Teig erneut durchkneten. Aus dem Teig 12 Kugeln (je ca. 75 g) formen, zu dünnen Fladen ausrollen und mit Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Fladen weitere 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Johannisbeeren abzupfen, waschen und trockentupfen. Für die Streusel Mehl, vegane Butter, Zucker und eine Prise Salz zu einem krümeligen Teig verkneten. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Fladen mit Johannisbeeren und Streuseln belegen, dabei den Rand nicht zu frei lassen. 25–30 Minuten backen. Bei Bedarf mit Alufolie abdecken, falls sie zu schnell bräunen.

Währenddessen Puderzucker mit wenig Wasser zu dickflüssigem Zuckerguss verrühren. Die abgekühlten Taler großzügig damit dekorieren.

Guten Appetit!

LEVEL
leicht

ZUBEREITUNGZEIT
ca. 140 Min.

ERNÄHRUNGSHINWEIS
vegan