Herz-Streuseltaler mit Vanillecreme



Zutaten Teig

- 400 g Mehl
- 5 g Trockenhefe
- 50 g Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 150 ml lauwarme Milch
- 50 g weiche Butter
- 1 Ei (M)
- 1 Eiweiß

Zutaten Streusel

- 100 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 180 g Mehl
- 2 Prisen Backpulver

Zutaten Vanillecreme

- 5 Blatt Gelatine
- 500 ml Milch
- 1 Eigelb
- 1 PK Vanillepuddingpulver
- 80 g Zucker
- 375 ml kalte Sahne

Außerdem

- 1 Eigelb zum Bestreichen
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

- Alle Zutaten für den Hefeteig mit einer Küchenmaschine für 7 Minuten zu einem geschmeidigen glatten Teig kneten
- Den Hefeteig in eine Plastik Box umfüllen, mit Deckel verschließen und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen, danach bis zum nächsten Morgen in den Kühlschrank stellen.
- Alle Zutaten für die Streusel schnell mit den Händen zu Krümeln verarbeiten, ebenfalls in eine Plastik Box mit Deckel umfüllen und bis zum nächsten Morgen in den Kühlschrank stellen.
- Auch der Vanillepudding wird am Abend vor dem Backtag vorbereitet.
- Mit einem Esslöffel Milch das Vanillepuddingpulver glatt rühren.
- In einem kleinen Topf die restliche Milch mit Eigelb, Zucker und Vanillezucker unter ständigem rühren aufkochen, anschließend das angerührte Puddingpulver dazu geben und für weitere 2 Minuten aufkochen lassen.
- Auf den fertigen Vanillepudding eine Frischhaltefolie legen und bei Zimmertemperatur bis zum nächsten Morgen auskühlen lassen.
- Backtag!
- Am nächsten Morgen den Hefeteig für 30 Minuten ohne Deckel akklimatisieren lassen, anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 cm dick ausrollen und mit einer Herzform von ca. 9 cm ausstechen. Die Teigreste miteinander verkneten und erneut ausrollen und ausstechen.
- Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit Eigelb bestreichen, mit Streusel bedecken, leicht andrücken und abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- Die Herz-Streuseltaler im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 175° C Ober-/Unterhitze für 18 - 20 Minuten hellgelb backen und auskühlen lassen.
- In der Zwischenzeit die Vanillecreme zubereiten.
- Vanillepudding mit einer Küchenmaschine für 2 Minuten cremig aufschlagen.
- Anschließend die kalte Sahne aus dem Kühlschrank sehr steif aufschlagen.
- Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen, leicht ausdrücken und in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen.

- 3 Esslöffel der steif geschlagenen Sahne mit einem Schneebesen unter die Gelatine geben und unter den Vanillepudding rühren, zum Schluss die restliche steif geschlagene Sahne unterrühren.
- Die Vanillecreme zum stocken für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Herz-Streuseltaler waagerecht durchschneiden, Vanillecreme in einen Spritzbeutel mit 12er Sterntülle umfüllen und auf die Unterteile verteilen, den Streuseldeckel lose aufsetzen.
- Bis zum Verzehr die Herz-Streuseltaler in den Kühlschrank stellen und anschließend mit Puderzucker bestreuen.

Portionsgröße: 10 Herz-Streuseltaler
Zubereitungszeit: 60 Minuten
Backzeit: 18–20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach