



# Johannisbeertaler

auf der White Lady (großer runder Stein)

## Das brauchst du dafür:

### Teig:

- ½ Würfel Hefe
- 1 Ei
- 125 ml Milch
- 50 g weiche Butter
- 300 g Mehl ( Dinkelmehl 630)
- 1 Prise Salz
- 70 g Zucker

### Belag:

- 250 g rote Johannisbeeren
- Johannisbeerkonfitüre (optional)

### Streusel :

- 150 g Mehl ( Dinkelmehl 630)
- 100 g Zucker
- ½ TL Vanillezucker
- 100 g Butter

### Guss. (optional) :

- 125 g Puderzucker
- 15 g Wasser
- ½ TL Zitronensaft

## So wird's gemacht

- Milch und Hefe im TM 3 Min. | 37°C | Stufe 2 erwärmen . 10 Min. ruhen lassen
- Ei ,Butter, Mehl, Salz und Zucker zugeben, 4 Min. | Teigstufe kneten. In die Edelstahl - Rührschüssel umfüllen und abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.
- Den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und in 8 gleichgroße Portionen teilen.
- Jeden Teigling zu einer Kugel formen und flachdrücken und dem Teigroller zu einem Kreis ausrollen .
- Teigkreise auf den großen runden Stein geben und abgedeckt nochmal 10 Min ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit die Johannisbeeren waschen und von den Stielen abzupfen
- Den Backofen auf **180 °C Ober - / Unterhitze vorheizen.**

Nun die Streusel vorbereiten.

- Alles in die Nixe (Schüssel) geben und gut miteinander vermengen und mit den Fingern zu Streusel kneten.
- Auf jeden Taler nach Belieben eine TL Johannisbeerkonfitüre geben , Johannisbeeren und Streusel darauf verteilen.
- Im Ofen **ca. 25 Min.** backen
- Taler nach dem Backen auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Für den Guss, die Zutaten in der Elfe zu einem dickflüssigen Guss verrühren und auf die Taler Löffelweise darüber geben,