



Rezept der Woche:



Heidelbeer - Amarettini - Streuselkuchen

Zutaten:

250g Zucker, 500g Heidelbeeren, 2 EL Heidelbeerkonfitüre, 500g Mehl,
200g Zucker, 1 Msp. Backpulver, 1 Prise Salz, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Fl. Bittermandel-Öl,
75 g Amarettini, 1 EL Puderzucker

Zubereitung:

Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz mischen. Ei, Bittermandelöl und geschmolzene Butter zugeben. Erst mit den Knethaken des Handrührgeräts und anschließend mit den Händen zu Streuseln verkneten.

$\frac{2}{3}$ des Streuselteigs in eine Springform geben und zu einem flachen Boden andrücken. Heidelbeerkonfitüre auf dem Boden verstreichen und Heidelbeeren darauf verteilen. Restlichen Streuselteig mit grob zerbröselten Amarettini verkneten und über die Heidelbeeren verteilen.

Backzeit: E-Herd 200°C/Umluft 175°C auf der unteren Schiene 40-50 Min.

Vor dem servieren mit dem Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Guten Appetit

wünscht die Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.!