

Rezept der Woche:



Heidelbeer-Marzipan-Streuselkuchen

Zutaten:

300 g kalte Marzipanrohmasse, 350 g Mehl, 175 g Zucker, Salz,
225 g weiche Butter, 1 Ei (Gr. M), 1 EL Paniermehl, 400 g Heidelbeeren,
250 g Heidelbeerkonfitüre, Puderzucker

Zubereitung:

Eine Springform (26 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstäuben. Marzipan grob raspeln. Mehl, Zucker, 1 Prise Salz, Marzipan, Butter in Flöckchen und Ei in eine Schüssel geben. Erst alles mit den Knethaken des Rührgerätes und dann kurz mit den Händen zu Streuseln verkneten. Ca. 2/3 Streusel auf den Boden der Springform als Kuchenboden andrücken und mit Paniermehl bestreuen. Ca. 30 Minuten kaltstellen.

Heidelbeeren verlesen und waschen. Mit Konfitüre mischen. Heidelbeeren auf dem Kuchenboden verteilen. Den übrigen Streuselteig darüber streuen und dabei zwischen den Fingern zerreiben.

Kuchen im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) ca. 35 Minuten backen. Kuchen auf einem Kuchengitter in der Form auskühlen lassen. Kurz vorm Servieren mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied im Bund Deutscher Heidelbeerbauer.



Hauke Müller > Tel. 05808-749
Lindener Weg 6 > 29581 Gr. Süstedt
www.muellers-heidelbeeren.de