



Rote-Grütze-Kuchen mit Streuseln

Description



Zutaten:

400 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
285 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
175 g Butter
50 g gehackte Mandeln
800 g gemischte Beeren (Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren etc.)
1 Pkg. Rote Grütze Himbeer-Geschmack
75 g Mandelblättchen
etwas Puderzucker zum Bestäuben

1. Das Mehl mit Backpulver, 160 g Zucker, Salz, Ei und Butter in Flöckchen in eine große Schüssel geben. Mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. 2/3 des Teiges auf einer bemehlten Fläche rund ausrollen (26 cm). Den Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Tarte-Form mit herausnehmbarem Boden (26 cm) legen. Den Teig dabei ca. 2 cm am Rand hochdrucken. Den restlichen Teig mit den gehackten Mandeln mischen und kuehl stellen. .

2. Die Früchte waschen und putzen. Erdbeeren etwas kleiner schneiden. 50 ml Wasser mit 125 g Zucker und dem Rote-Grütze-Pulver glatt verrühren. 400 ml Wasser aufkochen. Das angerührte Pulver unter ständigem Rühren zufügen und erneut aufkochen. Die Früchte vorsichtig unterheben und gleichmäßig auf dem Teigboden in der Form verteilen.

3. Den übrigen Teig zu Streuseln kneten. Mit Mandelblättchen auf die Früchte streuen. Den Kuchen auf der untersten Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitung: ca. 75 Min.
420 kcal/1750 kJ

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin

default watermark