

Streusel

Hier fehlen die Personenzahlangaben!

Zustaten

- 2,25 kg Kirschen
- 450gr Mehl
- 300gr Zucker
- 600gr Marzipan Rohmasse
- 10gr Zimt

Schritte

- Als erstes heizt Du den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze auf.
- Für den schnellen Mürbeteig gibst Du alle Zutaten in eine Schüssel und vermengst sie mit kalten "Back-Händen" zu einem Teig. Alternativ erst mit den Knethaken vom Handmixer und zum Abschluss mit den Händen.
- Dann verteilst Du den Teig ebenfalls mit den Händen oder einem feuchten Esslöffel in der eingefetteten Springform und drückst ihn fest.
- Jetzt stichst Du Boden noch mehrmals mit einer Gabel ein und gibst ihn zum Vorbacken auf der mittleren Schiene für ca. 15 Minuten in den Ofen.
- ENTWEDER frische Kirschen waschen und entkernen ODER Kirschen aus dem Glas sehr gut abtropfen lassen.
- Für die Streusel in der Schüssel von eben, 150g Mehl mit 1/2 TL Zimt , 100g Zucker, 75g Butter und 1 Päckchen Vanillezucker mit den Händen oder dem Knethaken vermengen und zu Streuseln verarbeiten.
- Die 200 g Marzipan-Rohmasse mit einem scharfen Messer in feine Streifen schneiden (so fein wie es eben für Dich geht), so dass Du ausreichend Streifen für den Belag bekommst.

Version #2

Erstellt: 2026-05-14 07:44:49 UTC von jona

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-14 07:47:14 UTC von jona