

KIRSCH-STREUSEL-ECKEN



Saftige und knusprige Kirsch-Streusel-Ecken, die nach Belieben auch mit anderem Obst zubereitet werden können.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
45 Minuten



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 16

ZUBEREITUNG

Mische Mehl, Haferflocken, Zucker, Vanille, Salz und Zitronenschale. Füge die Butter hinzu und verarbeite alles zu einer krümeligen Masse. Lege etwa 1/4 der Streusel beiseite. Gebe das Eigelb zu den restlichen Streuseln und füge sie zu einem Teig zusammen. Verteile den Teig mit nassen Fingern auf dem Boden des vorbereiteten Blechs und drücke ihn an. Bestreiche den Teig nach Belieben mit Marmelade. Mische die Kirschen und die gebräunten Mandeln zu den beiseite gestellten Streuseln, verteile sie auf dem Teigboden und drücke sie leicht an.

Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für ca. 45-50 Min. Lasse sie danach abkühlen, schneide sie in 8x8 cm große Quadrate und schneide sie dann in Dreiecke.

Tauche die Kirsch-Ecken mit beiden Ecken in die temperierte Kuvertüre. Überziehe sie nach Belieben mit weißer Kuvertüre.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN FÜR 1 RECHTECKIGES BLECH VON CA. 24 X 24 (ODER 30x20 CM):

TEIG:

- 300 g** Mehl
- 50 g** Haferflocken
- 180 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 1** Zitrone (unbehandelt, Schale)
- 200 g** Butter, kalt, in Stücken
- 2** Eigelbe
- 100 g** Mandeln (gehackt)
- Kirschmarmelade (nach Belieben)
- 300 g** entsteinte Kirschen

ZUM DEKORIEREN:

- 200 g** Zartbitterkuvertüre
- 100 g** weiße Kuvertüre