



ESSENDORFER



SO SCHMECKT DIE WELT
UNSERER REZEPTE



ERDBEERE HOLUNDER-BLÜTE

Streuselstreifen

Zutaten:

250 g Mehl, 65 g Zucker

1 Pckg. Vanillezucker

125 g Butter, 1 Ei

150 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Butter

50 g Nüssen, ½ TL Zimt

1 Glas Erdbeere Holunder-Blüte

Dieser einfache Mürbeteig entsteht mithilfe von 250 g Mehl, 65 g Zucker, 1 Pckg. Vanillezucker, 125 g Butter und 1 Ei, was Sie alles zusammen kneten und auf einem Blech dünn ausrollen. Der ausgerollte Teig möchte schließlich mehrmals mit einer Gabel eingestochen werden. Die Streusel werden nun aus weiteren 150 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Butter, 50 g Nüssen und ½ TL Zimt hergestellt. 1 Glas Marmelade sollten Sie nun nicht zu dick auf den Boden streichen und mit den Streuseln bedecken. Nun für 15 Min. im Ofen bei ca. 200° backen, bis es leicht gebräunt ist (bitte bereits nach 10 Min kontrollieren, damit das Gebäck nicht zu dunkel wird). Das Ganze sollte noch heiß in Streifen geschnitten werden, bevor es auf einem Kuchengitter auskühlen darf.