REZEPT FÜR KIRSCH-STREUSEL-PIE MIT MARZIPAN

KIRSCH-STREUSEL-PIE MIT MARZIPAN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 12 Stücke | 65 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für den Boden:

- 150 g weiche Butter oder Margarine
- 150 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
- 3 Eier
- 200 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- Fett für die Form

Für den Belag:

- 200 g Marzipanrohmasse
- 1 Glas Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht)

Für die Streusel:

- 75 g Butter oder Margarine
- 80 g SweetFamily Unser Feinster
- 100 g Mehl

3197

ZUBEREITUNG

341	5.7	53.9	19.8
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter oder Margarine, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale cremig rühren. Eier einzeln gut unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Teig in einer gefetteten Springform (26 cm Durchmesser) verteilen.

2. Marzipan in dünne Scheiben schneiden oder zerzupfen und auf dem Teig verteilen. Sauerkirschen gut abtropfen lassen und gleichmäßig darauf geben.

3. Streuselzutaten krümelig verkneten und über die Früchte streuen. Kuchen im heißen Ofen 35-40 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tipps:

Dazu schmeckt Schlagsahne oder Vanilleeis.

Dieser unkomplizierte Kuchen kann auch mit anderen Obstsorten gebacken werden, z.B. mit Rhabarber, Mirabellen, Äpfeln oder Johannisbeeren.

Mit unserem Rezept kannst du das Marzipan auch ganz einfach selbst machen.

Wusstest du schon....

... dass in der englischsprachigen Welt der Pie ähnlich beliebt ist wie bei uns die Torte? Dabei wird bei dieser „englischen Torte“ die Füllung oft mitgebacken. Sie ähnelt damit einer Tarte mehr als unseren mehrstöckig geschichteten Torten, steht diesen aber in Sachen Köstlichkeit in nichts nach!