REZEPT FÜR BLAUBEER-ECKEN

BLAUBEER-ECKEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 35 Stücke | 55 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 180 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 540 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 300 g weiche Butter oder Magarine
- 3 Eier
- Fett für das Blech

Für Belag und Streusel:

- 250 g Blaubeeren
- 150 g Butter
- 180 g Haferflocken
- 300 g SweetFamily Rohrzucker
- etwas SweetFamily Puderzucker zum Streuen

4983

ZUBEREITUNG

245	3	30	12
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Für den Teig Zucker, Vanillezucker, Salz, Mehl und Backpulver mischen. Butter zugeben und alles zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Eier zufügen und unterkneten. Teig auf ein gefettetes Backblech (ca. 20 x 30 cm) geben und einen leichten Rand formen.

2. Blaubeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Auf dem Teig verteilen.

3. Für die Streusel Butter schmelzen. Mit Haferflocken und Zucker grob verkneten und als Streusel auf den Beeren verteilen. Kuchen im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und in kleine Quadrate (ca. 4 x 4 cm) schneiden.