Rezept

Schnelle Minikirsch-Crumbles

Ein Rezept von Schnelle Minikirsch-Crumbles, am 26.04.2024

Zutaten

ca. 30	Oblaten (40 mm Ø)
2 Pck.	Vanillezucker
100 g	Mehl
50 g	Zucker
	Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)
150 g	TK-Sauerkirschen
80 g	Butter
50 g	gehäutete gemahlene Mandeln
2 Prisen	Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Oblaten nebeneinander darauf verteilen.

2. Die gefrorenen Kirschen grob hacken und mit 1 Pck. Vanillezucker mischen. Die Butter in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze schmelzen, dann etwas abkühlen lassen.

3. Das Mehl mit Mandeln, Zucker, übrigem Vanillezucker und dem Zimtpulver vermischen. Die Butter nach und nach mit einer Gabel unter Rühren in einem dünnen Strahl einlaufen lassen und alles zu kleinen Streuseln verarbeiten. Die Kirschen schnell und vorsichtig unter die Streusel mischen, damit diese sich nicht zu sehr verfärben.

4. Nach und nach mit den Händen etwas Streuselmischung in kleinen Häufchen auf den Oblaten verteilen und leicht andrücken.

5. Das Backlech in den Backofen (Mitte) schieben und die Plätzchen in ca. 15 Min. goldbraun backen. Auf dem Blech auskühlen lassen. Die Kirsch-Crumbles nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und frisch essen, dann sind sie noch schön knusprig.