Rezept

Stachelbeer-Krümelkuchen mit Amaretti

Ein Rezept von Stachelbeer-Krümelkuchen mit Amaretti, am 16.06.2025

Zutaten

150 g	weiche Butter
1 TL	Zimtpulver
	Salz
125 g	gehackte Mandeln
100 g	Amaretti
	Puderzucker zum Bestäuben
100 g	Zucker
	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
250 g	Mehl
500 g	grüne Stachelbeeren
	Fett und Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (Ø 26 CM, 12 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Butter mit Zucker, Zimt, Zitronenschale, 1 Prise Salz und Mehl mit den Händen zu lockeren, nicht zu festen Streuseln verkneten. Mandeln untermischen.

2. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Stachelbeeren kalt abbrausen, putzen und trocken tupfen. Amaretti in einen Gefrierbeutel füllen, mit einer Teigrolle zerdrücken, Brösel mit den Beeren vermischen.

3. Die Springform einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Hälfte der Streusel gleichmäßig wie einen Boden in die Form drücken. Die Stachelbeermischung daraufgeben, übrige Streusel über die Stachelbeeren verteilen. Im Ofen (2. Schiene von unten) 30 Min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.