

Streuselteilchen

Zutaten:

- 1 Päckchen Blätterteig
- 1 Glas Schattenmorellen (ein kleines Glas reicht)
- 3 EL Speisestärke
- 4 EL Zucker
- 180 g Mehl
- 90 g Butter



Zubereitung Kirschgrütze:

1. Kirschen abtropfen, Saft auffangen.
2. Kirschsaff mit 1 EL Zucker in einem Topf aufkochen.
3. Stärke in einem kleinen Schälchen mit 1-2 EL Wasser glatt rühren.
4. Sobald der Saft kocht, Topf vom Herd nehmen. Speisestärke unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
5. Kirschen hinzugeben und unter ständigem Rühren erneut aufkochen.

Zubereitung Streusel:

1. Weiche Butter mit Mehl und 3 EL Zucker vermischen.
Info: Die Butter muss leicht geschmolzen/sehr weich sein.
2. Masse mit den Händen oder einem Handrührgerät kneten, bis Streusel entstehen.
Tipp: Je länger man knetet, desto kleiner/feiner werden die Streusel.

Zubereitung Streuselteilchen:

1. Blätterteig ausrollen und in gleichgroße Vierecke schneiden.
2. Kirschgrütze großzügig auf dem Blätterteig verteilen.
Info: Je nachdem wie viel Grütze du gemacht hast, bleibt etwas übrig.
3. Mit Streuseln bedecken.
4. Blätterteig auf einem Backblech verteilen. **25-30 Minuten bei 180 Grad Umluft** backen.

Rezeptinfos:

- Menge: ca. 6-8 Stück (je nach Größe)
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 45 Minuten
- Schwierigkeitsgrad: leicht

