



Brombeerstreusel-Tarte

Zutaten Teig:

660g	Mehl
10g	Backpulver
3TL	Zitronenschale
160g	Staubzucker
1 TL	Zimt
400g	weiche Butter
2 kleine	Eier
65g	Mandeln

Fülle:

1000g	Brombeeren
150g	Kristallzucker
	Brombeermarmelade

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig bis auf Butter, Eier und Mandeln gut vermischen, dann Butter und Eier zugeben. Die Hälfte des Teiges zu einem Boden ausrollen, die andere wird zu Streusel verarbeitet. Der Teig wird 15 Minuten bei 180 Grad gebacken und dann nachher mit Brombeermarmelade bestrichen. Jetzt zuerst die geriebenen Mandeln aufstreuen und dann die Mischung aus Brombeeren und Zucker darüber verteilen. Für den Streusel nehmen Sie die andere Hälfte des Teiges und zerreiben ihn in kleine Teile entweder mit den Händen oder einer Reibe gleich über der Brombeerschicht. Nach weiteren 20 Minuten bei 180 Grad im Rohr, ist der Kuchen fertig. Am Besten mit Brombeersorbet servieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Pâtissier Matthias Prock!