Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Kleine Heidelbeer-Streuselküchle

Wilde Heidelbeeren

Frisch gesammelte, wilde Heidelbeeren bringen das beste Aroma für unsere Mini Streusel-Küchle. Ansonsten schmecken auch die saftigen Zuchtheidelbeeren, die es derzeit zu kaufen gibt.

Damit der Teig sich nach dem Verkneten besser verarbeiten lässt, lasse ich diesen abgedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen. Wer keine Tartelettes Förmchen hat nimmt einfach ein kleines Backblech. Das Ergebnis schmeckt genauso gut. Als Tartelettes bzw. kleine Küchlein lassen sich die Gebäcke sehr gut zum Picknick mitnehmen. Und die Hände bleiben dabei sauber.

Hier unsere Rezeptur für die Mini Heidelbeer Streuselküchle:

Zutaten

für 6 kleine Küchlein oder ein kleines Backblech

- 500 g Heidelbeeren

- 375 g Mehl
- 180 g weiche Butter
- Schale und Saft 1 Bio-Zitrone
- 1/2 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 120 g Puderzucker
- Mark einer Vanillestange
- 1 Ei (Größe M)
- 2 EL Speisestärke
- 3 EL Honig und 20 g Zucker
- Extra: Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

In einer Schüssel 375 g Mehl mit 120 g Puderzucker, 1 Prise Salz, Vanillemark und der Zitronenschale vermischen. Dann 180 g Butter und 1 Ei zugeben und zu einem Teig kneten.

Mit 2/3 des Teiges die Böden von 6 gebutterten Mini Tartlette-Förmchen belegen. Teig gut festdrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
In einer Schüssel 500 g Heidelbeeren mit 20 g Zucker, 3 EL Honig, 1/2 TL Zimt, Zitronensaft und Speisestärke vermischen. Die Heidelbeeren auf die Teigbödenverteilen.

Den restlichen Teig als Brösel auf die Kuchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Umluft) ca. 25 Minuten goldbraun backen.
Dann aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.