

Beeren-Knuspertorte



[caption id="attachment_8181" align="aligncenter" width="850" caption="Die ersten Beeren sind da..."]



[/caption]

Beeren-Knuspertorte

Zutaten für eine schnelle fruchtige Torte aus Streuselteig

Für 1 Springform von 26 cm Ø oder eine quadratische Springform

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 180 g Zucker
- 100 g kalte Butter
- 1 Ei (Größe M)

Für die Füllung

- 750 g gemischte Beeren (frisch oder tiefgefroren)
- 1/2 TL Zimtpulver
- 2 EL Zucker

Für die Garnitur

- 250 g Sahne
- 125 g Crème-Fraîche oder Schmand
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL gefriergetrocknete, gemischte Beeren (Beeren-Flakes)
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Teig Mehl, Backpulver und Zucker in eine Schüssel geben. Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Ei dazugeben. Mit den Fingerspitzen alle Zutaten zerkrümeln, bis kleine Streusel entstehen. Zwei Drittel der Streusel als Boden in die Form drücken.
2. Einige Beeren für die Dekoration zur Seite stellen. Die restlichen auf dem Streuselboden verteilen und mit Zimtpulver und Zucker bestreuen. Die übrigen Streusel über die Beeren streuen. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 40 Min. goldgelb backen. Dann herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen, aus der Form und vom Backpapier lösen und mithilfe eines Tortenhebers auf ein Kuchengitter legen.
3. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und die Crème Fraîche unterheben. Die Torte auf eine Platte legen und die Creme darauf verteilen, dabei einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Die restlichen Beeren auf die Sahnehaube legen. Die gefriergetrockneten Beeren in einer elektrischen Kaffeemühle mahlen oder im Blender mixen und über die Torte stäuben.
4. Nach Belieben die Beeren noch mit etwas Puderzucker bestäuben.