

Kleine 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 Teigböden verteilen.

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.

