

Streuselecken mit Creme fraiche oder Aprikosenmarmelade

Für den Knetteig:

350 g Weizenmehl in eine Rührschüssel sieben
50 g Zucker
2 Van. Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
200 Butter hinzufügen, mit Knethaken auf höchster Stufe gut durcharbeiten und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt kalt stellen.

Zum Bestreichen:

1 Becher (150g) Den Teig auf einem Backblech (30x40, gefettet) ausrollen, mit Creme fraiche bestreichen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Für die Streusel:

250 g Weizenmehl in eine Rührschüssel sieben, mit
125 g Zucker
1 Van.zucker mischen
200 g Butter in Flocken dazugeben mit Handrührgerät zu Streusel kneten bis die gewünschte Größe erreicht ist. Auf den Teigboden streuen
100 g gehobelte Mandeln darüber streuen
O/U Hitze etwa 200° (vorgeheizt)
Heißluft etwas 180° (nicht vorgeheizt)
Gas Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt)
Backzeit etwa 35 Minuten
Gebäck sofort nach dem Backen in Dreiecke schneiden
gesiebter Puderzucker zum bestäuben.

Den Teigboden anstatt mit Creme fraiche mit Konfitüre bestreichen. Die Streuselecken in einer gut verschließbaren Dose aufbewahren, sie halten sich einige Tage frisch.