

KRÜMELKUCHEN

Backmischung für einen leckeren Krümelkuchen

Inhalt:

Gewicht: 490g Backmischung in der Weckflasche, 530 ml
 Zutaten Backmischung: Dinkelmehl, Zucker, Mandeln (gemahlen), Backpulver
 (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat, Stärke), Salz, Zimt

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							
Energie		Kohlenhydrate (Gramm)		Fett (Gramm)		Salz (Gramm)	Eiweiss (Gramm)
kJ	kcal		davon Zucker		davon gesättigte Fettsäuren		
1.714,34	409,64	74,59	30,30	7,63	0,65	0,11	9,20

Was Sie für die Zubereitung noch brauchen:

- Butter: 170g,
- Ei: 40g (entspricht 1 Ei, S)
- Backform: Kleine Springform oder Auflaufform, Durchmesser ca. 25cm
- Flache Schüssel zum Kneten
- Ggf. Backpapier
- Früchte nach Wahl, ca. 300g-400g

Backanleitung

- 1) Den Inhalt der Flasche in eine große, flache Schüssel geben und gleichmäßig vermischen.
- 2) Kalte Butter (am besten in kleine Flöckchen geschnitten) und das Ei zu den trockenen Zutaten geben und verkneten bis ein homogener, krümeliger Teig entsteht.
- 3) Ca. 2/3 des Teiges in die gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Backform geben und andrücken. Der Boden soll ca. 1 cm stark, gleichmäßig bedeckt sein.
- 4) Früchte in die Form geben und mit den restlichen Teigstreuseln bedecken.
- 5) Ofen vorheizen (175 Grad, Ober/Unterhitze)
- 7) Gefüllte Backform in den Ofen geben und ca. 60 Min. backen (Backdauer variiert je nach verwendeten Früchten, Stäbchentest!)
- 8) Nach dem Backen (wenn möglich) aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Guten Appetit!