

Tici Kaspar

EINFACHER BEERENKUCHEN

Für 1 Kuchen:

- 200 g Dinkelmehl, fein
- 50 g Rohrzucker, fein
- 100 g Butter, gewürfelt
- 1 Ei
- 250 g Ribisel
- 250 g Schwarzbeeren
- 2 EL Rohrzucker

Außerdem

- 4 EL Mandelblätter
- 1 Dotter

Zum Anrichten

- 3 - 4 EL Marmelade nach Belieben
- Staubzucker

Zubereitung:

- Dinkelmehl, eine Prise Salz und zimmerwarme Butter zu Bröseln verarbeiten, Ei untermischen und rasch zu einem glatten Teig verkneten.
- In Folie wickeln und im Kühlschrank für ca. 30 Minuten rasten lassen.
- Die Beeren mit Zucker vermischen und als Füllung beiseitestellen.
- Mürbteig rund und nicht zu dünn, aber auch nicht zu dick ausrollen, in der Mitte mit 2 EL Mandeln bestreuen und mit Beeren belegen. Den Rand hochziehen und leicht einschlagen.
- Den Mürbteig Rand mit Dotter bestreichen und mit Mandeln belegen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Hitze für ca. 30 Minuten goldbraun backen.
- Marmelade mit einem Schuss Wasser einmal aufkochen lassen und die Beeren damit glasieren.
- Den Rand mit Staubzucker bestreuen und nach Geschmack mit einem Tupfer Schlagobers oder Vanilleeis genießen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: leicht