



Zwetschgen-Streusel-Törtchen

Zutaten:

Zutaten: Mürbeteig

- 250 g Mehl
- 120 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 Ei

Zutaten: Zwetschgen-Füllung

- 500 g Zwetschgen
- 1½ TL Speisestärke
- 2½ EL Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 1/2 TL Zimt

Zutaten: Streusel

- 130 g Mehl
- 80 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 1/2 TL Zimt

Außerdem:

- Butter oder Fett für ein Muffinblech mit 12 Mulden
- Staub- oder Puderzucker zum Bestreuen nach Belieben

Zubereitung Mürbeteig:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und kurz kühl stellen.

Form vorbereiten:

Ein Muffinblech mit 12 Mulden gründlich einfetten. Den Mürbeteig in 12 Portionen teilen, zu Kugeln formen, flach drücken oder ausrollen und die Mulden damit auskleiden. Das Muffinblech anschließend kühl stellen.

Zubereitung Streusel:

Alle Streuselzutaten zwischen den Fingerspitzen verreiben oder locker verkneten, bis Streusel entstehen. Die Streusel ebenfalls kühl stellen.

Zubereitung Zwetschgen-Füllung:

Die Zwetschgen halbieren, entsteinen, klein schneiden und mit den restlichen Zutaten vermengen.

Backen und fertigstellen:

Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwetschgenfüllung auf die 12 Mulden verteilen und mit Streuseln bestreuen. Die Küchlein etwa 30–35 Minuten backen und dabei im Blick behalten. Anschließend in der Form auskühlen lassen, vorsichtig herausheben und nach Belieben mit Staub- oder Puderzucker bestreuen.

Hinweis: Die angerührte Füllung nicht zu lange stehen lassen, da sich sonst viel Flüssigkeit am Schüsselboden sammelt.

Gutes Gelingen und viel Freude beim Nachbacken wünscht dir wie immer deine Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.