



KIRSCH-STREUSEL-PLÄTZCHEN

🕒 20 min 😊 Mittel
Backzeit ca. 15 min

ZUTATEN (FÜR 35 STÜCK)

150 g Mehl
30 g gemahlene Mandeln
75 g brauner Zucker
1 Prise Salz
1 Prise Zimt
100 g kalte MinusL Butter
180 g Kirschen, TK
ca. 35 Oblaten (à 3–4 cm Durchmesser)
Puderzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl mit den Mandeln, Zucker, Salz und Zimt mischen und mit der Butter zu Streuseln verarbeiten. Anschließend die gefrorenen Kirschen grob hacken und unter die Streusel mischen.
2. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
3. Die Oblaten mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und die Kirsch-Streusel-Masse in kleinen Häufchen darauf setzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.