

Pekannuss-Blaubeer-Streuselschnitten mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für ein Backblech:

Für den Teig:

225 g zimmerwarme Butter

120 g Puderzucker

1 Ei

175 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

300 g Mehl

150 g Mandeln

1 Pck. Backpulver

1 Prise Salz

Für den Belag:

750 g Heidelbeeren

1 Zitrone

50 g Zucker

3 EL Speisestärke

100 g Walnüsse

100 g Pekannüsse

Für die Streusel:

300 g Mehl

190 g kalte Butter

100 g Zucker

1 Prise Salz

Optional: Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Für die Streusel alle Zutaten rasch verkneten und zwischen den Händen zu groben Streuseln zerbröseln. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.

2. Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

3. Für den Teig die Butter mit dem Puderzucker cremig rühren. Dann das Ei und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Die trockenen Zutaten in einer zweiten Schüssel vermischen und ebenfalls kurz unterrühren, bis sich alles gut vermischt hat.

4. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen.



[Link zum Rezept: Pekannuss-Blaubeer-Streuselschnitten mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Pekannuss-Blaubeer-Streuselschnitten mit Verpoorten Original Eierlikör

5. Die Heidelbeeren waschen. Anschließend mit dem Zucker, der Speisestärke und dem Saft einer Zitrone vermischen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
6. Die Nüsse grob hacken und zusammen mit den Streuseln über die Heidelbeeren streuen.
7. Den Kuchen auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen 30-35 Minuten backen.
8. Etwas auskühlen lassen und in längliche Schnitten schneiden.
9. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und servieren!

[Link zum Rezept: Pekannuss-Blaubeer-Streuselschnitten mit Verpoorten Original Eierlikör](#)