

Kirsch Streusel Blondies



Teig :

2 Eier
100 g Zucker
1 TL Vanillezucker
80 g Sonnenblumenöl
180g Weizenmehl 405
60 g geriebene Mandeln
1 TL Backpulver (ca. 5 g)
60 g Milch

Füllung:

1 Glas Sauerkirschen

Streusel:

75 g Butter
60 g Zucker
90 g Weizenmehl Typ 405
50 g gemahlene Mandeln



Zubereitung :

Kirschen gut abtropfen lassen.

Backofen auf 160 Grad Heissluft vorheizen.

Eier mit Zucker mehrere Minuten schaumig aufschlagen , dann das Öl einrühren.

Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen und löffelweise unter die Mischung rühren , Milch zugeben und alles kurz verrühren .

Brownie oder Muffinform gut fetten, den Teig gleichmäßig in alle Formen füllen (gelingt prima mit einem Eisportionierer)

Kirschen gleichmäßig darauf verteilen und etwas in den Teig drücken.

Die Zutaten für die Streusel mit der Hand oder dem Knethaken eines Rührgerätes verrühren , dann über die Teigmasse krümeln.

In den Backofen stellen und 25 Minuten backen.

