

## Zutaten

- 350 g Schattenmorellen
- 600 g Mehl
- 250 g Zucker
- 1 large Vanillinzucker
- etwas Zimt
- 1 Ei(er)
- 270 g Butter
- 2 EL Mandelblättchen

## Zubereitung

- Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Schattenmorellen abtropfen lassen.
- 2. In einer Schüssel Mehl mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt und Ei verrühren. 250g Butter in kleinen Flöckchen zugeben und zu Streuseln vermengen.
- 3. Eine Springform (28 cm Durchmesser) mit der restlichen Butter einfetten und die Hälfte der Streusel in die Form geben und fest andrücken. Die Schattenmorellen darauf verteilen und die restlichen Streusel darübergeben. Mit Mandelblättchen garnieren und im Backofen auf der 2. Schiene von unten ca. 45 Min. backen.

## Nährwert-Anzeige

(L) 60 Minuten

12 Stück

Kohlenhydrate 64 g

Energie 468 kcal

Fett 21 g Protein 6 g