

Krümekuchen



200g Margarine,

150g Zucker,

1 Prise Salz,

1 Ei

etwas Zitronensaft

500g Mehl

1 Päck. Backpulver

650g Kirschen oder

Äpfel in Scheiben

50g Mandelblättchen und

etwas Zimt

und

schaumig rühren.

sieben und mit

mischen. Einige Löffel davon unter den

Teig rühren, den Rest darüber streuen

und mit den Händen zu Krümeln

verarbeiten. Evtl. noch etwas Mehl

zugeben. Die Hälfte des Teiges in eine

gefettete Springform füllen und

darauf verteilen. Den restlichen Teig mit

vermischen und über den Kuchen

krümeln.

Im vorgeheizten Ofen bei 175–200°C ca.

50 min. backen.

TIPP:

Ein Teil des Mehls kann durch Vollkornmehl ersetzt werden !