Rezept

Kirsch-Vollkorn-Crumble

Ein Rezept von Kirsch-Vollkorn-Crumble, am 29.04.2024

Zutaten

- **400 g** Süßkirschen
- **80 g** Weizenmehl Type 1050 oder Vollkornmehl (nach Geschmack)
- **1 Prise** Salz
- **50 g** kalte Butter
- **50 g** Zucker
- ½ Päckchen Vanillinzucker
- Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Auflaufform fetten. Backofen auf 180° vorheizen. Kirschen waschen, entstielen und entkernen.

2. Butter in kleine Würfel schneiden. Butter, Mehl, Zucker, Vanillinzucker und Salz in eine Schüssel geben und rasch verkneten, dabei mit den Fingerspitzen zu Streuseln zerkrümeln.

3. Kirschen in die Form geben und die Streusel darauf verteilen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 30 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen. Dazu schmeckt Vanilleeis.