

Rezept

Stachelbeercrumble

Ein Rezept von Stachelbeercrumble, am 23.04.2024

Zutaten

120 g Mehl	120 g brauner Zucker
120 g Butter	60 g 60 g kernige Haferflocken
500 g Stachelbeeren ofenfeste Form	1-2 EL Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Zucker und die Butter in Flöckchen mit den Fingern zu Bröseln reiben. Wenn die Masse schon recht »streuselig« aussieht, die Haferflocken dazugeben und mit den Streuseln locker vermischen, kalt stellen.

2. Den Backofen auf 175° vorheizen. Stachelbeeren waschen und in einem Sieb gut abtropfen lassen, Stielansätze abknipsen oder abschneiden. Süße Früchte mit 1 EL Honig, säuerliche Früchte mit 2 EL in der Form mischen. Die Streusel auf den Stachelbeeren verteilen und den Crumble im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in etwa 45 Min. goldbraun backen. Den Stachelbeercrumble aus dem Ofen nehmen, 10 Min. ruhen lassen und servieren.