

Rezept

3-Früchte-Crumble für jede Obstsaison

Ein Rezept von 3-Früchte-Crumble für jede Obstsaison, am 28.06.2026

Zutaten

100 g Mehl	25 g zarte oder kernige Haferflocken
35 g hellbrauner Rohrohrzucker (z. B. Muscovado)	1-2 TL Kokosraspel
1/4 TL feines Meersalz	50 g sehr kalte Butter
1/2 EL Crème fraîche oder Sahne	3 große rote Pflaumen
2 kleine Pfirsiche oder 4 Aprikosen	75 g Brombeeren
2 EL Vanillezucker	4 kleine ofenfeste Portionsförmchen oder 1 große Auflaufform
optional Butter für die Förmchen oder die Form	Schlagsahne, Vanillesauce oder Eiscreme zum Servieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Portionsförmchen oder Auflaufform bereitstellen, nach Belieben mit Butter einfetten (muss aber nicht sein).
2. Entweder Mehl, Haferflocken, Rohrzucker, Kokosraspel und Salz in einer Rührschüssel gut vermengen. Butter in Flöckchen schneiden und mit den Fingern zügig in die Mehlmischung reiben, sodass feine Brösel entstehen. Oder die Zutaten in die Küchenmaschine (mit dem Schneideinsatz) geben und mit der Pulse-Funktion verarbeiten, bis alles fein zerbröselt ist.
3. So oder so: Jetzt die Crème fraîche oder Sahne dazugeben und kurz unterkneten, bis sich Streusel bilden. Bis zur Verwendung abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
4. Früchte waschen und trocken tupfen. Pflaumen und Pfirsiche oder Aprikosen halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden, Beeren ganz lassen. Gut gemischt in Förmchen oder Form verteilen, mit Vanillezucker bestreuen, die Streusel darüber verteilen. Im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen. Heiß oder lauwarm mit Schlagahne, Vanillesauce oder Eiscreme servieren.