

Rezept

Beerencrumble

Ein Rezept von Beerencrumble, am 19.04.2024

Zutaten

400 g Rote Johannisbeeren (oder Stachelbeeren)	70 g Zucker
1 EL Vanillezucker	100 g Mehl (Type 1050)
100 g kernige Haferflocken	100 g gehackte gemischte Kerne und Samen (z. B. Sonnenblumen- und Pinienkerne)
125 g Butter	1-2 EL Puderzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Die Beeren waschen und abtropfen lassen. Die Johannisbeeren von den Rispen streifen. Oder von den Stachelbeeren die Enden abknipsen.

2. Zucker, Vanillezucker, Mehl, Haferflocken sowie gehackte Kerne und Samen mischen. Die Butter bei kleiner Hitze schmelzen lassen und dazugeben. Alles mit den Fingern zu einem krümeligen Teig verarbeiten (nicht cremig rühren).

3. Die Hälfte der Krümel in eine runde Auflaufform (ca. 24 cm Ø) geben und die Beeren darüberstreuen. Die übrigen Krümel darauf verteilen. Im Backofen (Mitte) bei 180° Umluft) in ca. 30 Min. knusprig backen. Mit Puderzucker bestreut servieren.