

Rezept

Erdbeer-Crumble

Ein Rezept von Erdbeer-Crumble, am 18.01.2025

Zutaten

35 g milchfreie Margarine	60 g Zucker
1 gestrichener TL Zimtpulver	50 g Maisstärke
200 g Erdbeeren	30 g Teffmehl
30 g gehackte Mandeln	1/2 Vanilleschote
	runde Auflaufform (ca. 24 cm Ø); milchfreie Margarine für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. In einer Schüssel die Margarine, 30 g Zucker und Zimt mit dem Knethaken des Handrührgeräts verrühren. Die Stärke und das Teffmehl hinzugeben und alles zu Streuseln verkneten.
2. Die Form fetten. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder vierteln. Diese gleichmäßig in der Form verteilen. Vanilleschote aufschlitzen und mit einem Messerrücken das Mark herauskratzen. Das Vanillemark, den restlichen Zucker und die Mandeln in einer Tasse mischen und gleichmäßig über die Früchte geben.
3. Die Teigstreusel auf den Erdbeeren verteilen und den Crumble im heißen Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen.