

Rezept

Sauerkirsch-Mohn-Crumble

Ein Rezept von Sauerkirsch-Mohn-Crumble, am 23.04.2024

Zutaten

500 g TK-Schattenmorellen (entsteint)	100 g weiche Butter
100 g brauner Zucker	125 g Dinkelmehl (Type 630)
50 g gemahlener Mohn	

Außerdem

runde Auflaufform (ca. 24 cm Ø)

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 495 kcal, 26 g F, 7 g EW, 54 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Auflaufform mit Butter fetten. Die Kirschen antauen lassen.

2. Für die Streusel die Butter mit dem Zucker in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts gut verrühren. Das Mehl und den Mohn einer zweiten Schüssel mischen. Die Mehlmischung zur Buttermischung geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder mit den Händen zu groben Streuseln verkneten.

3. Die Kirschen in der Auflaufform verteilen und die Streusel daraufgeben. Den Sauerkirsch-Mohn-Crumble im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und warm servieren. Dazu passt Vanillesauce oder Vanilleeis.