Rezept

Schnelles Beeren-Crumble

Ein Rezept von Schnelles Beeren-Crumble, am 12.10.2024

Zutaten

- **75 g** kalte Butter
- **100 g** Mehl
- **100 g** Zucker
- **300 g** gemischte Beeren

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal, 16 g F, 3 g EW, 50 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Butter in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

2. Zucker und Mehl zur Butter geben und alles mit den Händen schnell zu einem krümeligen Teig verkneten.

3. Die gemischten Beeren vorsichtig waschen, trocken tupfen und auf die Förmchen verteilen. Die Beeren mit den Teigkrümeln gleichmäßig bedecken.

4. Die Beeren-Crumbles im heißen Ofen (Mitte) in 20-25 Min. knusprig goldbraun backen.