Rezept

Vegane Himbeer-Crumble-Schnitten

Ein Rezept von Vegane Himbeer-Crumble-Schnitten, am 31.05.2025

Zutaten

150 g	vegane Margarine (sojafrei)
100 g	Zucker
	Salz
225 g	TK-Himbeeren
225 g	Mehl
1 Pck.	Vanillezucker
75 g	Haselnusskerne
ca. 1 EL	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal, 43 g F, 9 g EW, 75 g KH

Zubereitung

1. Die Margarine in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Mehl, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Die heiße Margarine mit den Knethaken des Handrührgeräts unterkneten, sodass grobe Streusel entstehen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Ein Drittel des Streuselteigs abnehmen und beiseitestellen. Den restlichen Streuselteig in vier gleich große Portionen teilen. Jede Portion auf dem Backpapier mit den Fingern zu einem Boden von ca. 10 × 10 cm mit einem ½ cm hohen Rand formen. Den Backofen auf 175° vorheizen.

3. Die Haselnusskerne im Mixer fein hacken, 3 EL davon auf den Streuselböden verteilen. Die gefrorenen Himbeeren daraufgeben. Die restlichen Nüsse mit dem beiseitegestellten Streuselteig vermischen. Die Streuselmasse in groben Bröseln auf den Himbeeren verteilen. Im Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. goldbraun backen.

4. Die Himbeer-Crumble-Schnitten aus dem Ofen nehmen und 15 Min. abkühlen lassen. Zum Servieren jeweils dünn mit Puderzucker bestäuben und am besten noch warm genießen. Die Schnitten schmecken aber auch kalt.