Beeren-Crumble

Wenn's mal schnell gehen muss, ist dieses Rezept genau das Richtige: Beeren-Crumble kann als Dessert oder süße Zwischenmahlzeit serviert werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

120 g	Mehl
120 g	Zucker (braunen)
50 g	Kristallzucker
0.5 TL	Zimt
1 Prise	Salz
120 g	Haferflocken
6 EL	Butter
800 g	Beeren (nach Belieben)
120 g	Zucker
2 EL	Speisestärke
Nach Belieben	Butter (für die Förmchen)

Zubereitung

1. Für Beeren-Crumble den Backofen auf 175°C vorheizen. Mehl mit Hafer, braunem und weißem Zucker, Zimt und Salz mischen. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und unterkneten, so dass Streusel entstehen.

2. Die Beeren putzen, waschen und verlesen. In einer zweiten Schüssel mit Zucker und Speisestärke vermengen. Kleine Dessertförmchen mit Butter einfetten und mit der Beerenmasse füllen.

3. Die Streusel über die Beeren verteilen und im Backofen ca. 35 Minuten backen. Wenn die Streusel eine schöne goldgelbe Farbe angenommen haben, aus dem Ofen nehmen und noch

warm servieren.

Tipp

Zum Beeren-Crumble eine Kugel Eis oder einen Klecks Schlag servieren.