Brombeeren-Auflauf

Der Brombeeren-Auflauf wird in den USA Cobbler genannt. Ein süßer Beeren Nachtisch mit Teigkruste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

3 EL	Butter
150 g	Mehl
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 TL	Backpulver
200 ml	Milch
250 g	Brombeeren (frisch oder TK)
2 EL	Zucker
1 EL	Frischen Zitronensaft
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für den **Brombeeren-Auflauf** den Backofen auf 175 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Die Butter in eine ofenfeste Aufflauf Form geben und kurz in den Ofen stellen bis die Butter geschmolzen ist. Form aus den Backofen nehmen.

2. Das Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz und Milch in eine Schüssel geben, gut vermischen und zu einem dicken Teig verrühren.

3. Die Brombeeren in einer weiteren kleine Schüssel geben mit Zitronensaft und Zucker vermengen.

4. Die Teigmasse in die Backform leeren, grob verteilen und die Brombeeren Mischung darüber streuen. Im Backrohr zirka 40 Minuten backen, bis die Teigkruste eine schöne goldgelbe Farbe bekommt.

Tipp

Der Brombeeren Auflauf lässt sich mit verschiedenen Beeren- und Obstsorten, je nach Saison zubereiten.