Erdbeer-Crumble

Der saftige Erdbeer-Crumble mit frischen Früchten und knusprigen Streuseln ist eine herzhafte Süßspeise. Der feine Nachtisch gelingt mit unserem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

500 g	Erdbeeren
1 Packung	Vanillezucker
150 g	Butter kalt
300 g	Mehl
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Eidotter
	Butter (für die Form)
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **Erdbeer-Crumble**, wasche die Erdbeeren gründlich, entferne die Stiele und schneide sie in Viertel. Vermische sie dann in einer Schüssel mit Vanillezucker und lasse sie etwa 10 Minuten lang durchziehen.

2. Schneide die kalte Butter in kleine Würfel von etwa. Gib die Butter zusammen mit Mehl, Zucker und einer Prise Salz in eine Schüssel. Füge das Eigelb hinzu und verknete alles zu Streuseln. Stelle die Streusel für etwa 20 im Kühlschrank Minuten kühl.

3. Fette eine Auflaufform von etwa 35x20 cm mit weicher Butter ein. Heize den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vor. Bedecke den Boden der Auflaufform dünn mit den Streuseln und verteile die Erdbeeren gleichmäßig darüber. Verteile dann die restlichen Streusel über den Erdbeeren. Backe den Erdbeer-Crumble im vorgeheizten Backofen für etwa 30 Minuten, bis die Streusel goldgelb und knusprig, und die süßen Erdbeeren saftig und weich sind. Nach

Belieben mit Staubzucker bestäuben und noch lauwarm servieren.

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik
rechtecking
Backform, Lasagneform

hier bestellen

Tipp