

# CRUMBLE / GRUNDREZEPT / DESSERT



Crumble könnt ihr zu jeder Jahreszeit und jedem Anlass als Dessert zubereiten. Ihr könnt es klassisch im Ofen backen oder auch auf dem Grill oder Raclette zubereiten. Crumble bedeutet einfach nur Streusel und besteht aus mit Streuseln überbackenem Obst. Für die Nachspeise könnt ihr Früchte der Saison nehmen oder auch TK Beeren oder anderes Obst, hier geht es ganz nach eurem Geschmack. Das Dessert ist so auch eine schöne Resteverwertung. Die Streusel könnt ihr z.B. mit Tonkapaste, Haferflocken oder Mandeln verfeinern. Zum warmen Crumble passt sehr gut Vanillesoße. Weitere leckere Crumble Varianten, auch herzhaft, findet ihr auf meinem Blog oder in meiner App.



Zubereitungszeit  
**10 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**200 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 3

## STREUSEL

Verknete den Zucker mit der Butter, dem Mehl und Salz zu Streuseln. Verwende hierfür einen Teigzerhacker, eine Küchenmaschine oder ein Handrührgerät. Achte darauf, dass der Teig nicht warm wird.

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

## STREUSEL:

- 100 g** Mehl
- 50 g** Butter
- 50 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt

## CRUMBLE

Schäle die Früchte nach Bedarf und schneide sie in kleine Stücke und gib sie mit dem Zitronensaft in eine Ofenform oder verteile sie gleichmäßig auf mehrere kleine Förmchen. Sollten die Früchte sehr viel Wasser enthalten kannst du sie zusätzlich mit etwas Stärke vermengen. Verteile die Streusel darüber und backe das Crumble im vorheizten Backofen für 20-30 Minuten, bis die Streusel goldbraun sind. Die Backzeit kann aufgrund der Form variieren. Auf dem Grill oder Raclette kann es bei kleinen Portionen auch schneller gehen.

## FÜLLUNG:

- 400 g** Obst
- 1 EL** Zitrone (Saft)

Serviere das Crumble warm oder kalt und bestreue es nach Belieben mit süßem Schnee. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!