



BROMBEER SCHOKO CRUMBLE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #120



- ANZEIGE -

Ich liebe Crumble, es ist so einfach und schnelles Dessert und lässt sich so einfach variieren und zu jeder Jahreszeit zubereiten. Im Sommer könnt ihr den Crumble auf dem Grill garen und sonst einfach im Backofen. Die Äpfel und Brombeeren sind eine süß-säuerliche Kombination und mit den Schokoladen Streuseln einfach ein Traum. Ihr könnt hier die Früchte auch gerne austauschen oder ergänzen, so könnt ihr die Nachspeise an euren Geschmack und auch die Reste, die ihr zuhause habt, anpassen. Der Auflauf schmeckt warm mit etwas Eis besonders lecker, ihr könnt ihr aber auch alt genießen. Ihr könnt eine große Ofenform verwenden, ich habe meine 24 cm große Stoneware Form benutzt, ihr könnt das Dessert aber auch auf kleine Förmchen aufteilen und so direkt darin servieren.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

SCHOKOLADENSTREUSEL

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor. Verknete das Mehl mit dem Kakao, der kalten Butter, dem Zucker, Salz und der Tonkapaste zu bröseligen Streuseln. Knete sie am Ende nochmal kurz mit den Händen durch. Stelle die Streusel bis zur Weiterverarbeitung kalt.

CRUMBLE

Wasche die Brombeeren und Äpfel. Gib die Brombeeren in die Ofenform. Entkerne die Äpfel und schneide sie in grobe Würfel. Gib die Apfelstücke zu den Brombeeren und vermische alles mit dem Zitronensaft. Verteile die Streusel darüber und backe den Crumble im vorgeheizten Ofen für etwa 30-35 Minuten. Serviere den Crumble noch warm. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

SCHOKOLADENSTREUSEL:

- 220 g** Mehl
- 30 g** Kakao
- 125 g** Butter
- 125 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Tonkapaste

FRUCHTFÜLLUNG:

- 250 g** Brombeeren
- 250 g** Äpfel
- 1 EL** Zitrone (Saft)