

CRUMBLE BARS / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #122



- ANZEIGE -

Aprikosen und Himbeeren sind eine super leckere Kombination, mit knusprigen Haferflocken-Streuseln getoppt sind diese Schnitten ein Crumble zum Mitnehmen. Der Teig wird sowohl als Boden als auch als für die Streusel verwendet. Bei der Füllung könnt ihr gerne noch anderes Obst dazugeben oder die Früchte ganz austauschen. Bei süßen Früchten kann man den Zucker für die Füllung auch einfach weglassen.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig
Länge: 20 cm
Breite: 30 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

FÜLLUNG

Halbiere die Aprikosen, entsteine sie und schneide sie in Viertel. Verrühre sie mit den Himbeeren, dem braunen Zucker, der Stärke, dem Zitronensaft und der Tonkapaste. Stelle die Füllung zur Seite.



Bei reifen, süßen Früchten kannst du den Rohrzucker weglassen.

FÜLLUNG:

- ☐ **250 g** Aprikosen
- ☐ **250 g** Himbeeren
- ☐ **50 g** brauner Zucker
- ☐ **50 g** Speisestärke
- ☐ **1 EL** Zitrone (Saft)
- ☐ **1 TL** Tonkapaste

CRUMBLE:

- ☐ **200 g** Butter
- ☐ **200 g** brauner Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **350 g** Mehl
- ☐ **100 g** Haferflocken

CRUMBLE

Verknete die Butter mit dem braunen Zucker, Salz, Vanilleextrakt, Mehl und den Haferflocken mit einem Knethaken oder den Händen. Gib die Hälfte des Teigs in den Backrahmen und drücke ihn glatt. Verteile die Füllung darauf und streue den übrigen Teig als Streusel darüber. Backe den Crumble im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 35 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen, lasse ihn abkühlen, löse ihn aus der Form und schneide ihn in gleichmäßige Riegel. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!