

Crumble – das sind knusprige Streusel auf saftigem Obst.

Mit Sahne und Eis serviert, haben Sie rund ums Jahr eine leckere Nachspeise.

Für 4 Personen nehmen Sie ungefähr 800 g Obst der Saison (Äpfel, Birnen, Aprikosen, Trauben, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Zwetschgen)

Sie können auch unterschiedliche Obstarten mischen. Das Obst waschen und falls nötig schälen und kleinschneiden. Nach Geschmack mit etwas Zucker süßen und mit etwas Zitronensaft vermischen.

Zur Geschmacksvielfalt können Sie auch Kräuter untermischen.

Erdbeeren passen z.B. zu Minze oder Basilikum.

Aprikosen harmonieren mit Thymian.

Zwetschgen lassen sich gut mit Rosmarin kombinieren.

Eine Auflaufform einfetten und das Obst in die Form geben.

Die Crumble auf das Obst geben.

Die Auflaufform in den Ofen stellen und ca. 30 Minuten backen bis die Streusel goldbraun sind.

Für den Crumble-Teig haben wir Ihnen 3 Variationen zusammengestellt:

Crumble original

Zutaten

175 g	Mehl
80 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
100 g	Butter

Zubereitung

Für die Streusel Mehl, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben, dann die Butter klein schneiden und dazu geben. Alles zu Streuseln verkneten.

Die Streusel gleichmäßig über dem Obst verteilen und wie oben beschrieben backen.

Crumble mit Haferflocken

Zutaten

50 g	Mehl
100 g	Haferflocken, kernig
80 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
75 g	Butter

Zubereitung

Mehl, Haferflocken, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Die Butter in kleinen Flöckchen darüber verteilen und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

Die Streusel gleichmäßig über dem Obst verteilen und wie oben beschrieben backen.

Crumble mit Haselnüssen

Zutaten

125 g	Mehl
75 g	Haselnüsse, gemahlen
50 g	Haselnüsse, gehackt
80 g	Zucker
1 Msp.	Zimt, gemahlen
100 g	Butter
2 El	Wasser

Zubereitung:

Mehl, Haselnüsse, Zucker und Zimt in einer Schüssel mischen. Die Butter in kleine Flöckchen darüber verteilen. Das Wasser zugeben und alles zu Streuseln verarbeiten.

Die Streusel gleichmäßig über dem Obst verteilen.