

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally



**Winterliches
Beerencrumble**






Zutaten

Früchte

350 g tiefgefrorene
Beerenmischung
Abrieb von einer
unbehandelten Orange
2 EL Zucker
3 EL Himbeergeist
nach Belieben

Streusel

100 g Mehl
50 g kernige Haferflocken
150 g Zucker
150 g Butter
1 TL Zimt
1 Prise Tonkabohnen
50 g gehackte Mandeln
etwas Vanilleextrakt

 10min  20–30 Min.  4 Portionen

1 Früchte

Beerenmischung in eine kleine Auflaufform füllen. Mit Orangenschale, Zucker und nach Belieben Himbeergeist verrühren. Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze etwa 10–15 Minuten vorbacken bis etwas Flüssigkeit verkocht.

2 Streusel

Etwa 1/3 der Tonkabohne fein reiben. Mehl, kernige Haferflocken, Zucker, Butter, Zimt, Tonkabohne, gehackte Mandeln und etwas Vanilleextrakt mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Über den Früchten verteilen und weitere 20–30 Minuten backen bis das Crumble goldbraun ist. Danach noch warm genießen. Dazu passt geschlagene Sahne oder Eiscreme.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

