

Beeren-Crumble

Zutaten:

- 150 g gemischte Beerenfrüchte
(frisch oder TK)
- 2 EL Rohrzucker

- 120 g Hammermühle Bio-Mehl-Mix plus
- 80 g grob gemahlene Walnüsse
- 80 g Rohrzucker
- ½ TL Zimt
- 1 Pr. Salz
- 100 g Butter, zerlassen
- 3 EL Sahne

6-8 kleine Auflauf-Förmchen
Butter zum Ausfetten der Förmchen.

Zubereitung:

Die Förmchen leicht fetten. Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Früchte mit dem Zucker mischen und auf die Auflauf-Förmchen verteilen.

Mehl-Mix plus, Nüsse, Rohrzucker, Zimt und Salz trocken mischen. Die flüssige Butter und Sahne darüber gießen und alles mit einem Rührlöffel zu einer Streuselmasse vermengen.

Die Streusel auf den Früchten verteilen, die Förmchen auf ein Backblech setzen und im heißen Backofen ca. 30 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht bräunt.

Tipp: Der Beeren-Crumble schmeckt warm mit etwas Vanille-Eis oder angeschlagener Sahne besonders lecker.

