

Stachelbeer-Crumble

Eine englische Idee:

Kuchen zum Löffeln nur aus Streusel und Obst.

Rezept für 8 Personen:

700 g rote Stachelbeeren (ersatzweise Johannisbeeren)

100 g kernige Haferflocken

200 g Butter

150 g Zucker

250 g Mehl

2 EL Puderzucker

1 P Vanillinzucker

Die Beeren waschen, Stielchen und Blütenansatz abzwicken. Haferflocken in einer Pfanne unter vorsichtigem Rühren hellbraun rösten. Pfanne vom Herd ziehen und die Butter darin schmelzen. Zucker und Mehl zugeben, mit den Händen zu einer Krümelmasse bröseln - auf keinen Fall zu einem glatten Teig rühren oder kneten! Eine runde flache Auflaufform (Durchmesser ca. 26 cm) fetten, die Hälfte Krümel einstreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) 10 Minuten vorbacken. Dann die Beeren darauf verteilen. Mit den restlichen Krümeln bestreuen und bei gleicher Hitze weitere 40 Minuten backen. Puder- mit Vanillezucker mischen und über den warmen Crumble sieben. Warm oder kalt mit Sahne essen.

(Pro Person ca. 2060 kJ)

Tip: Crumble schmeckt mit allen aromatischen Beeren und Obstsorten gut. Probieren Sie ihn z. B. auch mal mit Aprikosen.