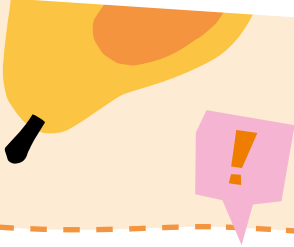




Crumble mit Joghurtcreme

Foto: Adobe Stock



Crumble ist eine typische Nachspeise in England und Amerika. Obst wird mit Streuseln überbacken und kann dann warm oder kalt genossen werden.

Perfekt ist es, um aus überreifem Obst oder Resten aus dem Backvorrat ein leckeres Dessert zuzubereiten. Für die Streusel können Kokosflocken, gemahlene Mandeln oder Nüsse verwertet werden.

Zutaten für 2 Portionen

200 g Obst (z. B. Beeren)

1 Prise Zimt

30 g Butter, kalt

40 g Mehl

40 g Haferflocken

15 g Zucker

80 g Joghurt

30 ml Sahne

5 g Vanillezucker



Zubereitung

- Obst in Stücke scheiden. Mit etwas Zimt und Zucker bestreuen und in eine Auflaufform geben.
- Für die Streusel Butter in kleine Stücke schneiden und mit Mehl, Haferflocken und Zucker verkneten. Die Streusel über das Obst geben.
- Ca. 20 Minuten bei 180 °C backen, bis die Streusel knusprig und leicht gebräunt sind.
- Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unter den Joghurt heben.
- Crumble portionieren und Joghurt-Sahne dazu servieren.

Arbeitsgeräte

Backofen

Küchenmesser

Auflaufform

Handrührgerät

Schneidebrett

Gefördert durch



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

TAFEL



AKADEMIE

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages