

RAN AN DIE OBSTRESTE



FRUCHTIGER CRUMBLE

- ca. 400 g übrig gebliebenes Obst, z.B. Apfel, Birne, Aprikose, Rhabarber, Kirschen
- 160 g Mehl
- 90 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter

1. Heize den Backofen auf 180°C Umluft vor.
2. Schneide das Obst deiner Wahl in kleine Stücke.
3. Mische das Mehl mit dem Zucker und dem Salz. Füge die Butter bzw. Margarine hinzu und knete mit deinen Händen einen bröseligen Teig.
4. Gib zuerst das zerkleinerte Obst in eine hitzebeständige Form und anschließend die Streusel darüber.
5. Backe den Crumble für 20 Minuten.