

Stachelbeeren Crumble

Zutaten:

2800 g Stachelbeeren	50 g gemahlene Mandeln
2 EL Zucker	100 g brauner Zucker
100 g weiche Butter	1 Päckchen Vanillezucker
75 g Mandelkerne	1 Prise Salz
100 g Mehl	Fett für die Form

Zubereitung:

Zuerst den Backofen auf 175° Umluft vorheizen (Stufe 3 Gashitze). Die Stachelbeeren waschen, putzen und halbieren. Mit 2 Esslöffeln Zucker mischen und in einer gefetteten ofenfesten Form verteilen. Die Stachelbeeren vorerst für ca. 10 Minuten in den Ofen geben.

Für die Streusel die ganzen Mandeln grob hacken und mit dem Mehl, gemahlene Mandeln, braunen Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Rührschüssel vermischen. Nun die weiche Butter dazu geben und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

Die Stachelbeeren aus dem Ofen nehmen, die Streusel darauf verteilen und die Form noch einmal für ca. 20 Minuten in den Ofen geben.

Den fertig gebackenen Stachelbeeren Crumble auf vier Dessertteller verteilen und servieren.

Tipp:

Zu den noch warmen Crumble passt gut etwas Schlagsahne. Diese Rezept kann ein wahrer Verwandlungskünstler sein, indem man das Obst variiert. So lassen sich die Stachelbeeren beispielsweise sehr gut durch Äpfel ersetzen.

Für Veganer: Sie können vegane Margarine anstatt Butter verwenden und natürlich gekühlte Sojasahne aufschlagen und dazu essen.