

Beeren Crumble Rezept

Du brauchst:

- 140g Butter oder Margarine
- 150g Mehl
- 100g Zucker
- 1 Prise Salz
- 500g Beeren TK
- 2 EL Honig
- 1 EL Zitronensaft

Anleitung:

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
2. Für die Streusel in einer großen Schüssel das Mehl, den Zucker und das Salz mischen. Jetzt die weiche Butter hinzugeben, am besten mit den Fingern, in kleinen Stückchen. Jetzt mit den Fingern alles vermischen, bis feine Streusel entstehen.
3. Die Beeren in eine ofenfeste Form geben. Jetzt den Honig mit dem Zitronensaft mischen und über die Beeren geben.
4. Zuletzt die Streusel über die Beeren geben und gleichmäßig verteilen.
5. Jetzt für 25 Minuten oder bis die Streusel braun sind und der Beerensaft Blasen wirft, backen.
6. Guten Appetit !

Tipp

Du kannst auch jedes andere Obst dafür verwenden, wenn du keine Lust auf Beeren hast! 😊