



hr1-DOLCE VITA

Sophia Hoffmann

Crumble

Für 2 große oder 4 Dessert-Portionen

ZUTATEN

2-3 mittelgroße Birnen

100 g gekühlte pflanzliche Margarine, gewürfelt

200 g Mehl

100 g Zucker

Etwas Zimtpulver (optional)

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Birnen waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden und diese in einer feuerfesten Pfanne oder Auflaufform verteilen.

Die Margarine mit dem Mehl und dem Zucker in einer Schüssel mit den Händen zu Streuseln zerkrümeln und diese großzügig und gleichmäßig über dem Obst verteilen. Den Crumble im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen oder so lange, bis die Streusel leicht gebräunt sind und die Früchte saftig blubbern.

Anschließend herausnehmen, einige Minuten abkühlen lassen und servieren. Zum Beispiel mit einem Löffel Joghurt, Vanillesauce oder einer Kugel Eis, das schmeckt alles super dazu!

Tipps:

Varianten: Statt Birnen kann man auch wunderbar Äpfel, Rhabarber oder (TK-)Beeren (im Winter TK-Beeren oder Kompott) verwenden. Oder Kombinationen wie Apfel-Brombeere oder Erdbeer-Rhabarber.

Meal-Prep: Bleibt etwas Streusel-Mischung übrig oder bereitet man gezielt eine größere Menge, kann man bequem jederzeit darauf zurückgreifen. Denn sie hält sich im Kühlschrank in einem Glas locker 3-4 Wochen, im Tiefkühlfach quasi unendlich lang.

Zero Waste: Zerbröselte (Weihnachts-)Gebäckreste oder Müslireste zur Streuselmischung geben.

Rezept aus dem Buch:

Sophia Hoffmann

Die kleine Hoffmann: Einfach intuitiv kochen lernen

ZS Verlag GmbH

ISBN 978-3965841291