



Beeren Crumble mit Vanilleeis

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Bio Zitronen	1 St.
Heidelbeeren, frisch	150 g
Brombeeren	150 g
Himbeeren, frisch	150 g
Erdbeeren	400 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Butter	50 g
Brauner Zucker	50 g
Weizenmehl, Type 405	100 g
Vanilleeis	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Auflaufform, Sieb

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale abreiben. Beeren waschen. Erdbeeren entstrunken und vierteln. In einer Schüssel Beeren mit Zitronenschale und Vanillinzucker vermengen. In eine Auflaufform verteilen.
2. In einer Schüssel 50 g weiche Butter mit 50 g Rohrzucker und 100 g Mehl verkneten. Streusel auf den Früchten verteilen und im Ofen für ca. 30 Min. goldbraun backen.
3. Beeren-Crumble aus dem Ofen nehmen. Lauwarm mit Vanilleeis servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Je nach Saison können auch andere Beeren wie Kirschen oder Johannisbeeren verwendet werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	364 kcal
Kohlenhydrate	60 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	13 g