



Erdbeer-Crumble mit Vanilleeis

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Erdbeeren, tiefgekühlt	700 g
Bio Zitronen	1 St.
Brauner Zucker	8 EL
Zimt	0.25 TL
Vanillinzucker	2 Päckchen
Haferflocken, zart	80 g
Butter	60 g
Weizenmehl, Type 405	40 g
Vanilleeis	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleine Auflaufform

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Erdbeeren zum Auftauen aus der Kühltruhe nehmen. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale abreiben. In einer Schüssel 4 EL Rohrzucker mit Zimt, Zitronenschale und Vanillinzucker mischen.
2. In eine Auflaufform angetaute Erdbeeren geben und mit Zitronenzucker vermengen. In einer Schüssel Haferflocken, 4 EL Rohrzucker, Butter und Mehl zu Streuseln verkneten. Auf den Erdbeeren in der Auflaufform verteilen und im Ofen für ca. 30 Min. goldbraun backen.
3. Erdbeer-Crumble lauwarm mit Vanilleeis servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Im Sommer kannst du auch frische Erdbeeren verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	381 kcal
Kohlenhydrate	57 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	16 g