AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	**15 Min.**	**Herbst**	**Grossbritannien**

CRUMBLE MIT ROTEN FRÜCHTEN

Rezept: Camille Le Foll. Crumble. Marabout 2002 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das Prinzip 'Crumble' lässt sich vielfach mit Saisonfrüchten variieren. (+25 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

450 g	Rote Früchte	110 g	Mehl
30 g	Zucker	110 g	Zucker
1 TL	Stärke	65 g	Butter
		1 Pr	Salz

ZUBEREITUNG

1. Früchte vorbereiten oder rechtzeitig auftauen.
2. Ofen auf 180° C vorheizen. Je nach Säuregehalt der Früchte feinen Zucker zugeben. In den Zutaten steht die Mindestmenge. Aufgerührte Stärke zugeben.
3. Mehl, Zucker, Butter und Salz mit den Fingerspitzen zur Crumble-Masse verreiben.
4. Crumble auf Früchten verteilen und 25-30 Min. backen. Lauwarm servieren.

TIPP: Mit Vanille- oder Fior di Latte-Glacé servieren.