



Beispielfoto

ORF Stars kochen zuhause

Früchte-Crumble

von Margit Laufer

Ich liebe dieses Rezept, im Sommer und im Winter, das kann man immer machen und vor allem auch schnell vorbereiten, also auch eine perfekte Nachspeise, wenn man Gäste hat.

Zutaten Crumble:

100 g Butter oder Margarine
150 g Mehl (Weizen - aber je nach Geschmack auch mit anderem Mehl möglich)
100 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker
1 Pr. Salz
1 Pr. Zimt (im Winter gerne etwas mehr)
Zitronenschale nach Belieben

Zutaten Früchte:

Beeren (ich nehme gerne Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren - je nachdem, was der Garten gerade hergibt, auch Ribisel und Heidelbeeren passen super)
1 Apfel
Fruchtsaft (am liebsten Mangosaft)
1 EL Honig
Zimt

Zubereitung:

Zuerst wird die Butter geschmolzen, dann Zucker, Mehl, Vanillezucker, Zimt, Salz, Zitronenschale dazugeben und vermengen. Danach diese Masse kurz in den Kühlschrank, dann wird sie richtig fest. Das werden später die Streusel. Währenddessen Obst schälen, nach Belieben schneiden und mit Fruchtsaft aufkochen lassen. Mit Honig süßen und nach Belieben Zimt dazugeben. Das Obst gibt schon viel Süße ab, daher ist meist nur wenig Honig notwendig. Der Fruchtsaft sollte nicht ganz aber doch ein bisschen verkochen, damit die Masse nicht zu flüssig ist. Währenddessen das Backrohr auf ca. 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Danach den heißen Fruchtsalat in eine Auflaufform oder Kuchenform, den Streuselteig aus dem Kühlschrank nehmen und in Streusel über den Fruchtsalat verteilen. Danach für ca. 25 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind.

Je nach Belieben kann man den Früchte-Crumble auch gleich servieren. Im Sommer passt eine Kugel Eis oder Sorbet perfekt dazu. Mahlzeit ;)