

## Winterlicher Crumble mit Beeren

Ihr braucht für 2 Portionen:

- 200g gemischte TK-Beeren
- 1 EL Ahornsirup, 1 Vanilleschote
- Je 50g Mehl, Haferflocken, Gewürzspekulatius, gemahlene Mandeln
- 50g Zucker
- 1 TL Spekulatiusgewürz
- 100g weiche Butter

• Küchenmaterial: Schüssel und Sieb für die Beeren, Teigschüssel, Auflaufform

Als Topping für den Crumble bietet sich eine Kugel Eis oder kalte Vanillesoße an. Der Kontrast heiß-kalt ist hier besonders reizvoll.

1. Die Beeren auftauen und den Saft abtropfen lassen.
2. Ahornsirup und das Mark der Vanilleschote unter die Beeren rühren.
3. Die Beeren in eine Auflaufform geben.
4. Den Ofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen.
5. Aus dem Mehl, den Haferflocken, dem Gewürzspekulatius, den Mandeln, dem Zucker, dem Gewürz und der weichen Butter Streusel herstellen.
6. Über den Beeren verteilen und für ca. 30 Minuten im Ofen backen.
7. Auf Teller portionieren und ggf. mit Eis oder Vanillesoße garnieren.

Wer den Crumble vorbereiten möchte, sollte die Streusel und die Beeren noch getrennt lassen. Die Streusel saugen sonst soviel Beerenensaft auf, dass sie ggf. nicht mehr knusprig werden.

