

# Erdbeer-Crumble

Das beste Rezept für ein fruchtiges Erdbeerdessert mit crunchigen Müslistreuseln - Erdbeer Crumble jetzt einfach selber machen.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Füllung:

500 g Erdbeeren

### Streuselteig:

150 g Dr. Oetker Vitalis

Knuspermüsli Schoko feinherb

75 g weiche Butter

75 g Zucker

100 g Weizenmehl

### Außerdem:

6 Kugeln Vanilleeis

Wie bereite ich ganz einfach Erdbeer-Crumble zu?:

## 1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, vierteln und in 6 kleine Auflaufformen (Inhalt je etwa 150 ml) geben. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Streuselteig zubereiten:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf die Erdbeeren geben. Formen auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Erdbeer-Crumble am besten lauwarm mit Vanilleeis servieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Erdbeer-Crumble auch in einer großen flachen Auflaufform (Inhalt etwa 1 l) zubereiten.

