

# Kirsch-Crumble

Leckerer Streusel auf selbstgemachter Kirschgrütze - Kirsch Crumble: Warm serviert, knusprig und lecker feinherb schokoladig.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Kirschgrütze:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)  
1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer  
Gourmet-Cremepudding Bourbon-  
Vanille

### Streuselteig:

75 g Weizenmehl  
25 g brauner Zucker  
50 g weiche Butter oder Margarine  
100 g Dr. Oetker Vitalis Schoko-Müsli  
mit feinherber Schokolade

## Wie mache ich ein Kirsch-Crumble?:

### ① Kirschgrütze zubereiten:

Sauerkirschen mit der Flüssigkeit aufkochen, Cremepuddingpulver einrühren. Angedickte Kirschen in eine Auflaufform (Ø etwa 26 cm) geben. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### ② Streuselteig zubereiten:

Mehl, Zucker und Butter oder Margarine in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Müsli kurz unterrühren. Streusel auf den Kirschen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Kirsch-Crumble am besten warm servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Dazu eine Dr. Oetker Vanillesoße oder Vanilleeis servieren.

