

Rote-Grütze-Crumble

Fruchtiger Crumble als leckeres Dessert für kalte und warme Tage

etwa 4 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Für eine Auflaufform (etwa 25 x 20 cm):

Streuselteig:

100 g Weizenmehl
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
60 g weiche Butter
1 Pr. Salz

Füllung:

1 Be. Dr. Oetker Rote Grütze

Außerdem:

1 Be. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (250 ml)

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Streuselteig:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu kleinen Streuseln verarbeiten.

3 Füllung:

Rote Grütze in der Auflaufform verteilen und die Streusel darübergeben. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Minuten

4 Crumble warm oder kalt mit der Vanille-Soße servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Beim Zubereiten der Streusel als Schutz die Rührschüssel locker mit Küchenpapier abdecken.
- Sie können das Ganze auch portioniert in Souffléförmchen zubereiten.

