


# Sommerlicher Crumble

Herrlich fruchtige Nektarinen, Mirabellen und Aprikosen unter Creme und einer Streuselhaube

etwa 8 Portionen

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

8 Soufflécüpfchen oder  
8 Kaffeetassen (150 ml)  
Fett

### Füllung:

200 g Mirabellen  
200 g Aprikosen  
200 g Nektarinen

### Creme:

250 g Speisequark (20% Fett  
i.Tr.)  
2 EL brauner Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße  
Vanille-Geschmack zum Kochen

### Streuselteig:

150 g Weizenmehl  
100 g brauner Zucker  
100 g weiche Butter  
½ TL gemahlener Kardamom  
25 g Dr. Oetker gehackte  
Pistazien  
25 g Sesamsamen

Wie bereite ich schnell einen sommerlichen Crumble zu?:

## 1 Vorbereiten:

Etwa 8 Förmchen fetten und auf ein Backblech stellen. Backofen vorheizen.

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

## 2 Füllung zubereiten:

Früchte waschen, halbieren, entsteinen. Aprikosen und Nektarinen in kleine Stücke schneiden. Früchte vermischen und gleichmäßig in den Förmchen verteilen.

## 3 Creme zubereiten:

Quark mit Zucker und Soßenpulver mit einem Schneebesen verrühren und gleichmäßig auf den Früchten verteilen.



**4 Streuselteig zubereiten:**

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf der Creme verteilen. Förmchen auf dem Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Den Crumble auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm, nach Wunsch mit Puderzucker bestreut, servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt eine Kugel Vanilleeis zum Crumble.
- Sie können den Crumble auch in einer Auflauf- oder Quicheform zubereiten. Dann die Creme in Klecksen auf den Früchten verteilen.

