

# Weihnachts-Crumble

Crumble mit Beerenobst und weihnachtlicher Note schmeckt mit Vanille-Soße oder Vanilleeis besonders lecker.

etwa 8 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Quicheform (Ø 26 cm):

#### Füllung:

600 g tiefgekühltes Beerenobst  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Weihnachts-Aroma

#### Streuselteig:

200 g weiche Butter  
300 g Weizenmehl  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Back mich  
Kakaosplitter, Schoko-Tröpfchen  
& Vollmilchschoko

Wie backe ich einen Crumble zu Weihnachten?:

## 1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Füllung:

Das Obst tiefgefroren in der Auflaufform verteilen. Finesse  
Weihnachts-Aroma gleichmäßig darüberstreuen.



③ **Streuselteig:**

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf mittlerer Stufe zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf den Früchten verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

Den Crumble auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie den Crumble lauwarm mit Dr. Oetker Bourbon Vanille-Soße aus dem Kühlregal, aufgeschlagener Schlagsahne oder Vanilleeis.

