

# KAPPES & BANANEN



**FEINKOST HÖRSCHGENS**

Rezepte für jeden Geschmack

## „Crumble“ mit frischen Beeren

**Zutaten:** (4 Pers.) Streusel: 150g Mehl, ½ TL Backpulver, 75g Butter, 5 EL Zucker.  
400g Beerenobst, 1 EL Kartoffelmehl (Speisestärke), 2 Pck. Vanillinzucker.

**Zubereitung:** Die Butter etwas weich werden lassen und alle angegebenen Zutaten für die Streusel in eine Schüssel geben, hierbei das Backpulver zuerst mit dem Mehl mischen. Alles mit den Händen kräftig durchkneten, bis sich Streusel bilden.

Eine angemessene Auflaufform auswählen und ausbuttern. Das ausgewählte Beerenobst (1 Sorte, oder auch mehrere Sorten gemischt) entstielen und waschen. Das Obst trocken tupfen und unten in die Auflaufform geben. Hierüber dann dünn das Kartoffelmehl streuen (damit es nicht zu matschig wird, wenn die Beeren in der Hitze des Backofens aufplatzen!). Danach den Vanillinzucker überstreuen. Zum Schluß die Streusel darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C 25min. auf mittlerer Schiene backen. Nach dem Herausnehmen etwas abkühlen lassen. Das Ganze sollte lauwarm verzehrt werden, wer mag kann noch Vanillineis und/oder Sahne hinzugeben.