BEERENCRUMBLE MIT VANILLEEIS

Portion für 4 Personen

Zutaten

90 g Zucker
90 g weiche Butter
150 g Mehl
300 g Beeren (frisch oder TK)

Vanilleeis

Alle Produkte in unserem Hofladen erhältlich!

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
2. Zucker, Butter und Mehl in eine Schüssel geben und so lange mit den Händen verkneten, bis Streusel entstehen.
3. Auflaufform einfetten und Beeren hineingeben. Die Streusel darauf verteilen und ab in den Ofen.
4. Nach 25 - 30 min aus dem Ofen nehmen und mit Vanilleeis servieren.

TIPP:
Bei diesem Gericht gibt es viele Variations-möglichkeiten. Die Streusel kann man z. B. auch mit Haferflocken aufpeppen. Einfach ausprobieren!

GUTEN APPETIT WÜNSCHT EUCH
EUER GRÜNFALT TEAM!