

# Crumble mit beliebigen Früchten

Urheber	ingrid
Vegetarisch?	yep
Vegan?	beinahe - die Butter müsste ersetzt werden ...
Portionen	12x Nachtisch
Kosten pro Portion	minimal
Zubereitungsdauer	20 Minuten

## Zutaten Liste

Streuselmischung:

- 100g Mehl (ich habe ganz normales Weizenmehl Type 405 genommen)
- 100g Haferflocken, am besten etwas größere
- 150g brauner Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 100g Butter

Obstmischung:

- 1kg Früchte geschnippelt, es kann gemischt werden
- 70 - 100g Zucker (je nach Säure des Obstes)
- 30g Speisestärke oder 1 Päckchen Puddingpulver Vanille
- optional Zitronen-/Orangenschale gerieben

## Zubereitung

1. Früchte schnippeln: ZAMgetestet wurde mit einer frühen Sorte gelber Pflaumen, die mir zum Rohverzehr viel zu sauer waren --> mit ordentlich Zucker waren sie dann super lecker! Außerdem schon gegessen: Erdbeer mit Rhabarber = köstlich! Bestimmt eignet sich das Rezept außerdem zur Verwertung von Johannisbeeren, Äpfeln, Birnen, Kirschen ... Was ihr halt gerade loswerden wollt ;)
2. Backofen auf 200°C vorheizen
3. Wir beginnen mit der Obstmischung, vermischen alle Zutaten und verteilen sie in einer großen Auflaufform
4. Dann kommen alle trockenen Zutaten der Streuselmischung in eine Schüssel, durchmischen und die Butter Hineinkneten, bis es ein homogener Streuselteig ist
5. Streusel auf der Obstmischung verteilen
6. Auf mittlerer Schiene ca. 35 - 45 Minuten backen (200°C). Die Backzeit hängt vom Feuchtegehalt des Obstes ab. Am besten nach 30 Minuten Sichtkontakt halten, wenn die Streusel schön goldbraun knusprig sind ist es fertig
7. Rausnehmen, verteilen, genießen!
8. Wenn man jetzt noch Vanilleeis dazu hätte, wäre es natürlich absolut perfekt. Geht aber auch ohne

---

Revision #1

Created 2025-07-12 08:22:46 UTC by Ingrid Modlmayr

Updated 2025-07-12 09:46:36 UTC by Ingrid Modlmayr