

Beeren-Crumble

Bei tiefgefrorenen Früchten, dies **nicht** vorher auftauen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen

Für 4- 6 Portionen:

600-800 gemischte Beeren

Für die Streusel:

-ca. 90 g Butter

-120g Mehl

-100g brauner Zucker

-70g grobe Haferflocken

die Zutaten vermengen, bis sie gleichmäßige Streusel ergeben (je nach Konsistenz, etwas mehr Butter oder Mehl)

Die Beeren in eine feuerfeste Schale füllen mit den Streuseln bedecken (reichlich bedecken)

Im Ofen 45 Min. backen bis die Früchte kochen und in der Mitte ganz gar sind.

Lauwarm servieren

dazu schmeckt: Vanillesoße, flüssige Sahne, geschlagene Sahne, Vanilleeis

Ps. Ich hatte für meine Auflaufform bei Petra:

1500g Früchte

120g Butter

160g Mehl

100g Haferflocken

120g Zucker