

Brombeer Crumble



Mann nehme, Frau nehme auch, vor allem aber Enkelinnen und Enkel bitte nehmen:

175g Dinkelmehl

140g Gute Butter oder Veganersatzprodukte

100g Zucker

600g Brombeeren, in Unna möglichst Südlagen „armenische“, zB Güterbahnhofshecke

Mehl und Zucker mit Prise Salz mischen. Mit Knethaken kalte Butterstücke einarbeiten. Mit Händen den Teig streuselig machen.

Brombeeren in Form schütten. Streuselstrücke drüber und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf unterer Stufe 35-45 Minuten backen.

Je nach Belieben heißen, warmen oder kühlen Crumble mit Schlagsahne und Vanilleeis servieren.

Variationen: Fast alle Früchte und Beeren eignen sich zum Crumbeln. Sie können mit Vanilliezucker oder Siroupen vorgesüßt werden. Auch Zucker- und Butterquoten sind variierbar. Bis zu 50g Haferflocken stärken den Bröselgrad. Mandelsplitter oder Walnussbruch erhöhen den Knuspergrad. Zitronensaft und Zimt passen auch. Vanillesoße oder Pudding sind auch als Beilage artgerecht... Ohne Vorheizen je nach Ofen die Backzeit etwas verlängern macht den Kuchen klimafreundlicher!