

Erdbeer-Crumble



Zutaten

Crumble Teig

125 g Butter, kalt und in Würfel geschnitten

50 g Haselnüsse, fein gehackt

50 g Haferflocken

50 g Mehl

1/4 TL Natron

Prise Salz

Außerdem:

600 g Erdbeeren

4 EL brauner Vollrohr-Zucker

2 EL Maizena

1 Pack Bourbon Vanille-Zucker

Zubereitung

Für den Crumbleteig alle Zutaten mit den Händen gut vermengen und in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 200 Grad aufheizen.

Erdbeeren waschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Mit den restlichen Zutaten mischen. Die Erdbeermischung in die feuerfesten Schalen verteilen.

Mit Crumble bestreuen und ca. 25-35 Minuten backen.

Mit Sterzinger Naturjoghurt genießen!

