

Winterlicher Blaubeer-Crumble mit Eddie

Diese Woche habe ich richtig Lust etwas zu backen! Du auch?

Schau dir die Zutatenliste und das Rezept an. Sind alle Lebensmittel im Haus?
Habt ihr eine Rührschüssel, einen Kochlöffel und eine Backform? Wenn deine Eltern einverstanden sind, kann der Backspaß beginnen!

Zutaten für 6 Portionen:

500 g Blaubeeren
1 Bio-Zitrone
60 g Mehl
60 g kernige Haferflocken
50 g Zucker
1 Prise Zimt
1 TL Vanillezucker
80 g Butter oder Margarine



Kleiner Tipp: Wer mag, kann den warmen Crumble zusammen mit Vanille-Eis servieren. Hmmm...lecker!

1. Wasche und trockne die Beeren.
2. Spüle die Zitrone heiß ab, trockne sie und reibe die Schale mit einer Raspel fein ab.
3. Halbiere die Zitrone und presse 2 EL Saft aus.
4. Die Beeren, die abgeriebene Zitronenschale und den Zitronensaft in einer Schüssel vermischen und in einer ofenfesten Backform verteilen.
5. Das Mehl mit Haferflocken, Zucker, Zimt und Vanillezucker in einer Schüssel mischen.
6. Die Butter in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen.
7. Wenn die Butter vollständig geschmolzen ist, die die Mehl-Flocken-Mischung zugeben. Die Mischung mit einem Kochlöffel verrühren, bis Brösel (auf Englisch heißen sie „Crumble“) entstehen.
8. Die Brösel über die Beeren streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C; Gas: Stufe 3) ungefähr 20 Minuten backen. Den winterlichen Blaubeer-Crumble kurz abkühlen lassen und warm servieren.

Guten Appetit!