

Kirsch-Crumble – schnelles Sommer-Dessert

Zutaten:

Als Dessert für 6 Personen

- 500 g Kirschen (möglichst schwarze Süßkirschen)
- 80 g Butter
- 80 g Zucker
- 80 g Mehl
- 50 g Haferflocken
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Zimt
- Optional: Vanilleeis oder Sahne



Zubereitung:

Kalte Butter, Mehl, Haferflocken, Zucker, Vanille-Zucker und Zimt mischen und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verarbeiten. Dann 20 Minuten zugedeckt kaltstellen.

In der Zwischenzeit die Kirschen waschen, putzen und entkernen.

Spring- oder Quicheform mit Butter ausstreichen. Kirschen einfüllen, Streusel darauf verteilen.

Den Kirsch-Crumble im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C / Umluft: 160 °C) 20-25 Minuten backen. Vor dem Servieren noch etwas abkühlen lassen und lauwarm genießen.

Nährstoff- und Fettgehalt:

Pro Person: 288 kcal, 13 g Fett, 40 g KH / 3,5 BE, 3 g Protein

Je nach Geschmack können Sie den Crumble mit Eis oder Sahne ergänzen.

Das Team von Pankreatan® wünscht Ihnen guten Appetit!

