Rezept des Monats - September 2021

Obst Crumble

Zutaten:

- 200 g Obst – z.B. Apfel, Birne, Pflaume, Pfirsich, Beerenobst oder eine Mischung aus verschiedenen Sorten
- 60 g **Dinkelmehl 630er** oder Vollkornmehl
- 30 g kalte Butter
- 10-20 g **Zucker** oder **Honig**
- 1 Prise **Zimt**

<u>Optional kann man noch folgende Zutaten zugeben:</u>

- 1 EL gehackte Walnüsse, **Mandeln** oder **Haselnüsse**
- 1 EL **Rosinen** oder andere Trockenfrüchte
- 1 Prise gemahlenes **Vanillepulver**
- Abrieb einer Zitronenschale

***im Laden erhältlich** UNVERPACKT von DAHOAM

Zubereitung:

Das Obst waschen, bei Bedarf schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Obststücke auf dem Boden einer gefetteten Auflaufform verteilen.

Mehl, Zucker und Zimt vermischen. Butter in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Alles vermengen und zu Streuseln verarbeiten. Wenn der Teig nach ausgiebigem Kneten immer noch zu trocken ist, noch etwas Butter hinzugeben. Die Brösel auf den Obststücken verteilen.

Bei 200 °C Ober-/Unterhitze für 30 bis 40 Minuten backen.

Am besten heiß servieren! Dazu passen zum Beispiel Schlagsahne, Vanillesoße oder Vanilleeis.

In das Crumble kann alles rein, was schmeckt oder “weg muss”,
deshalb ist das Rezept eine ideale Möglichkeit, um überreifes Obst zu verwerten.

Wenn man einen Teil des Mehls durch Hafer- oder Dinkelflocken ersetzt,
werden die Streusel noch knackiger.

von DAHOAM e.V.

Mozartstr. 71, 85276 Pfaffenhofen – www.von-dahoam.de