

Rezept

Erdbeer-Nuss-Crumble

Zutaten

Streusel:

200g Butter
180g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
200g Huber-Mühle
Dinkelmehl hell
oder Kuchenmehl
100g Haferflocken
1 Prise Salz
100g gemahlene Mandeln

750g Erdbeeren
200g Magerquark
100g Schmand
2 EL Erdbeer

Zubereitung

Zuerst die Butter schmelzen. Alle anderen Zutaten für die Streusel mischen und dann nach und nach die flüssige Butter zugeben und mit den Knethaken zu feinen Streusel verarbeiten. Die Streusel 30min zugedeckt im Kühlschrank kalt stellen.

Währenddessen die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Magerquark, Schmand und die Marmelade verrühren und auf dem Boden einer Auflaufform verstreichen. Anschließend die Früchte darauf verteilen und die Streusel gleichmäßig darüber streuen.

Backofen auf 180°C vorheizen (160°C Umluft) und alles 30min überbacken.

Schmeckt warm mit Vanilleeis oder auch 1 Tag durchgezogen sehr lecker.