Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Crumble mit Obst

Obst
Für die Verwertung von überreifen Früchten
Warme Süßspeisen
Rezeptidee der Verbraucherzentrale Südtirol

Zutaten für 3 bis 4 Portionen:

- 600 g Obst (z.B. Äpfel, Birnen, Pflaumen, Pfirsiche, Beeren)
- Öl zum Fetten
- n.B. Sultaninen und/oder Nüsse
- 100 g Weizen- oder Dinkelmehl
- 75 g Haferflocken
- 3 EL Vollrohrzucker
- Zimt
- n.B. Bio-Zitronenschale
- 100 g Butter (kalt)

Zubereitung:

Obst waschen, in Stücke schneiden und in eine gefettete Auflaufform geben. Je nach Geschmack Sultaninen und/oder gehackte Nüsse darüber streuen. In einer Schüssel zunächst Mehl, Haferflocken, Zucker, Zimt und evtl. geriebene Zitronenschale vermengen. Butter in kleine Stücke schneiden, zum Mehl geben und alles zu Streuseln kneten oder mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die Streusel auf den Fruchtstücken verteilen. Den Crumble im Backrohr bei 180°C (mit Umluftfunktion) ca. 30 Minuten lang garen und sofort servieren. Dazu passt Vanillesoße oder Vanilleeis.

Zeitaufwand: rund 45 Minuten

Vegane Variante: Für einen veganen Crumble verwendet man anstelle von Butter rein pflanzliche Margarine.