



Beeren Crumble mit Haferflocken

Für die Beerenfüllung:

500 g Beeren (frisch oder TK)

3 Esslöffel Rinatura Rohrzucker Bio

1 Teelöffel Vanillezucker

1 Esslöffel Rinatura Zitronensaft Bio

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Für die Streusel:

80 g Rinatura Haferflocken Bio

60 g Mehl

60 g Rinatura Rohrzucker Bio

80 g kalte Butter, in Würfeln

1 Prise(n) Salz

1 Teelöffel Zimt (optional)

Beeren Crumble mit Haferflocken

1.

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Beeren in eine gefettete Auflaufform geben und mit Zucker, Vanille und Zitronensaft vermengen.

Für die Streusel Haferflocken, Mehl, Zucker, Salz (und Zimt) mischen. Butter mit den Fingern einarbeiten, bis grobe Streusel entstehen.

Streusel gleichmäßig über den Beeren verteilen. 30–35 min. im Ofen backen, bis die Streusel goldbraun sind. Kurz abkühlen lassen und warm servieren.

Optional mit Vanillesauce, Vanilleeis, Joghurt oder Quark servieren.