

Rezept der Woche:



Blaubeer-Dinkel-Crumble

Zutaten:

375 g Blaubeeren, 100 g Dinkelmehl Type 630, 30 g gemahlene Mandeln, 60 g Zucker, 1 Pck. Vanillinzucker, 70 g Butter, etwas Butter zum Einfetten der Form

Zubereitung:

Eine ofenfeste Form dünn mit etwas Butter einfetten. Die Blaubeeren verlesen und waschen. Blaubeeren gut abtropfen lassen und in die Form geben. Dinkelmehl, gemahlene Mandeln, Zucker und Vanillinzucker in einer Schüssel miteinander vermischen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und nach und nach einkneten. Die Streusel auf den Blaubeeren verteilen und das Blaubeer-Crumble bei 200 °C Umluft 15–20 Minuten in den Ofen schieben.

Tipp: Dazu beispielsweise Sahne oder Vanilleeis reichen.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied im Bund Deutscher Heidelbeerbauer.



Hauke Müller > Tel. 05808-749
Lindener Weg 6 > 29581 Gr. Süstedt
www.muellers-heidelbeeren.de