

BERRY CRISP

ZUTATEN:

(für 20x20 cm Form oder kl. Auflaufform)

Streusel-Topping:

- 100 g glattes Mehl (W 480)
- 100 g Zucker
- 55 g Haferflocken
- 25 g Mandelblättchen (optional)
- ½ TL (Weinstein-) Backpulver
- ½ TL gemahlener Zimt
- 85 g zerlassene Butter

Fruchtmischung:

- ½ kg Beeren nach Wahl, gewaschen (hier: Brombeeren, Himbeeren, Ribisel) *
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- 1 EL Zitronensaft
- 40 g Zucker (ca. 2 gehäufte EL)
- 20 g Maisstärke (ca. 2 leicht gehäufte EL)
- Zum Servieren: Vanilleeis



* Es können frische oder tiefgefrorene Früchte verwendet werden. Mit einem halben Kilogramm Beeren erhält man in einer 20x20 cm Form eine dünne Fruchtschicht. Wer es gerne fruchtiger hat, kann die Fruchtmenge verdoppeln. Die Zucker-Stärke-Menge kann dabei gleichbleiben, da die Früchte ohnehin stark eindicken.

ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Für das Streusel-Topping in einer Schüssel Mehl, Zucker, Haferflocken, Mandelblättchen, Backpulver und Zimt gründlich mit einem Löffel vermengen. Die zerlassene Butter einrühren, bis alle Zutaten feucht sind.
3. Ganz kurz mit den Händen etwas kneten, damit größere Streusel entstehen.
4. Beeren, Zitronenschalenabrieb und Zitronensaft in eine Schüssel geben. Zucker und Maisstärke in einer kleinen Schüssel vermengen – dadurch klumpt die Stärke nicht und verteilt sich später besser – und ebenfalls dazugeben.
5. Alles gut vermengen, bis die Stärke nicht oder kaum mehr sichtbar ist. Man kann die Beeren dabei auch leicht andrücken.

6. Eine 20x20 cm Form oder eine kleine Auflaufform fetten oder mit Backpapier auslegen. Die Beeren darin verteilen. Mit den Fingern aus der Teigmasse grobe Streusel formen und über den Beeren verteilen.
7. Die Form mittig in den vorgeheizten Ofen schieben und rund 30 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind und die Früchte am Rand blubbern.
8. Den Crisp heiß oder warm mit Vanilleeis servieren. Gutes Gelingen! (Ursula Schersch)