



Heidelbeer-Crumble

ZUTATEN

200 g Mehl
125 g Butter
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
250 g Heidelbeeren
150 g Schlagsahne
Melissenblatt

Mehl mit Vanillezucker und Zucker mischen. Butter in Flöckchen zugeben und das Ganze zwischen den Handflächen zu Streuseln verreiben. Die Hälfte der Teigstreusel in eine Auflaufform geben und leicht andrücken, dann 15 Minuten kalt stellen.

Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Auf dem Teig verteilen, die Beeren mit den restlichen Streuseln belegen und im vorgeheizten Backofen (200 °C Ober-/Unterhitze) ca. 30 Minuten goldbraun backen. Etwas abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Crumble lauwarm servieren.

Mit Sahnenocken und Melisseblättchen garnieren.

GUTEN APPETIT und viel Spaß wünscht euch das Henri's.