

## Winterliches Beeren Crumble mit weißer Schokolade

Zubereitung: 15 min

Backen: 30 min

Zeit insgesamt: 45 min

### Zutaten für 4 Personen:

300 g gemischte Beeren, tiefgekühlt

2 Pck. Vanillezucker

150 g Mehl

80 g Haselnüsse, gemahlen

30 g Haselnüsse, gehackt

40 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1,5 TL Zimt

110 g Butter, geschmolzen

### Für die Glasur:

80 g weiße Schokolade

1 EL Öl, neutrales

50 g Puderzucker

2 EL Beerensaft

### Besonderes Werkzeug:

Auflaufform 15 x 20 cm

### Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit etwas Butter einpinseln.

Die tiefgekühlten Beeren kurz in der Mikrowelle auftauen lassen, in ein Sieb geben und den Saft dabei auffangen. Die Beeren in die Auflaufform geben. Den Vanillezucker über die Beeren streuen.

In einer Rührschüssel Mehl, gemahlene und gehackte Haselnüsse, Zucker, Vanillezucker und Zimt vermischen. Die geschmolzene Butter dazu geben und alles mit den Händen zu Streuseln kneten und auf den Beeren verteilen. Dabei dürfen gern große und kleine Streusel entstehen.

Das Crumble wandert nun für etwa 30 min auf die mittlere Schiene des Backofens. Anschließend herausnehmen und leicht abkühlen lassen.

Während das Crumble etwas abkühlt, kann die weiße Schokolade mit etwas Öl über einem Wasserbad zum Schmelzen gebracht werden. Die Schokolade gut verrühren und streifenweise auf dem Crumble verteilen. Den Puderzucker mit dem aufgefangenen Beerensaft klümpchenfrei verrühren und ebenfalls das Crumble damit dekorieren.

Das winterliche Beeren Crumble schmeckt noch lauwarm am besten. Eine Kugel Vanilleeis passt auch toll dazu. Wir lieben das Crumble aber einfach so, nur mit der bunten Glasur. 😊

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥