

# Obst-Crumble

Sommer

4 Portionen

## Zutaten

500 g Obst

(z. B. Erdbeeren oder Äpfel)

100 g Butter oder Margarine

150 g Zucker

150 g Mehl

1 Messerspitze Zimt

1. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C, Gas Stufe 4. 3 ½) vorheizen.
2. Obst putzen, je nach Sorte Stiele abtrennen und Kerne entnehmen.
3. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Früchte darauf verteilen und mit der Hälfte des Zuckers bestreuen.
4. Die Form in den Backofen schieben und auf mittlerer Schiene 15 Minuten backen. Inzwischen aus dem restlichen Fett, Mehl, Zucker und Zimt von Hand Streusel zubereiten.
5. Die Streusel gleichmäßig über das Obst verteilen und weitere 30 Minuten backen.

✓ **Dazu passt:** Vanilleeis, Sahne, Quark oder Joghurt