

BEEREN CRUMBLE MIT KNUSPRIGEN TONKA- THYMIAN STREUSELN

ZUTATEN:

- 100g kalte Butter in Stücken
- 200g Mehl
- 120g braunen Zucker
- 1/2 kleine Tonkabohne gemahlen
- 2 TI frische Zitronen-Thymian Blätter fein gehackt
- 1 Ei Zitronenschale ,frisch gerieben
- 400g Brombeeren frisch
- 250g Blaubeeren frisch
- Eis nach Wahl, Vanille passt am besten
- Puderzucker, Minze und Blaubeeren als Topping

ZUBEREITUNG:

Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Brombeeren und Blaubeeren waschen, trocknen und in eine Pieform (ca. 24cm) geben. Mit 2 Ei Zucker bestreuen und vorsichtig vermischen.

Die Butter mit dem Mehl, dem restlichen Zucker, gemahlener Tonkabohne, Zitronenschale und Thymianblättchen schnell mit den Händen zu Bröseln verkneten. Die Streusel auf den Früchten verteilen.

Die Pieform in den heißen Backofen stellen und ca. 25-30min backen.

Den Beeren Crumble wenn er fertig ist kurz abkühlen lassen und mit etwas Minze und Puderzucker verzieren. Dazu Vanilleeis servieren. Löffel rein und schmecken lassen.

