



Brombeer Schoko Crumble

Zeit gesamt
50minZubereitungszeit
15minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 6 Portionen

Weizenmehl, Type 405	220 g
Kakaopulver	30 g
Butter	125 g
Zucker	125 g
Salz	
Tonkabohnenpaste	1 TL
Brombeeren, frisch	250 g
Äpfel, rot	250 g
Zitronensaft	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, SILVERCREST Handrührgerät mit Knethaken, Ofenform 24 cm

Durchmesser

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor.

2. Schokoladenstreusel

Verknete das Mehl mit dem Kakao, der kalten Butter, dem Zucker, 1 Prise Salz und der Tonkabohnenpaste zu bröseligen Streuseln. Knete sie am Ende nochmal kurz mit den Händen durch. Stelle die Streusel bis zur Weiterverarbeitung kalt.

3. Crumble

Wasche die Brombeeren und Äpfel. Gib die Brombeeren in die Ofenform. Entkerne die Äpfel und schneide sie in grobe Würfel. Gib die Apfelstücke zu den Brombeeren und vermengen alles mit dem Zitronensaft. Verteile die Streusel darüber und backe das Crumble im vorgeheizten Ofen für etwa 30–35 Minuten. Serviere das Crumble noch warm.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	427 kcal
Kohlenhydrate	60 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	18 g