



Crumble Bars

Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Aprikosen, frisch	250 g
Himbeeren, frisch	250 g
Brauner Zucker	250 g
Speisestärke	50 g
Zitronensaft	1 EL
Tonkabohnenpaste	1 TL
Butter	200 g
Salz	
Vanilleextrakt	1 TL
Weizenmehl, Type 405	350 g
Haferflocken, zart	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backrahmen 20 x 30 cm, SILVERCREST Küchenmaschine

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

2. Füllung

Halbiere die Aprikosen, entsteine sie und schneide sie in Viertel. Verrühre sie mit den Himbeeren, 50 g Rohrzucker, der Stärke, dem Zitronensaft und der Tonkapaste. Stelle die Füllung zur Seite.

Tipp: Bei reifen, süßen Früchten kannst du den Rohrzucker weglassen.

3. Crumble

Verknete die Butter mit 200 g Rohrzucker, 1 Prise Salz, dem Vanilleextrakt, Mehl und den Haferflocken mit einem Knethaken oder den Händen. Gib die Hälfte des Teigs in den Backrahmen und drücke ihn glatt. Verteile die Füllung darauf und streue den übrigen Teig als Streusel darüber. Backe den Crumble im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 35 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen, lasse ihn abkühlen, löse ihn aus der Form und schneide ihn in gleichmäßige Riegel. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	284 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	11 g