



Gartenfrucht-Crumble

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zitronen	1 St.
Basilikum, frisch	5 g
Minze, frisch	5 g
Thymian, frisch	5 g
Zucker	70 g
Heidelbeeren, frisch	125 g
Himbeeren, frisch	125 g
Pfirsiche	2 St.
Aprikosen, frisch	2 St.
Pflaumen	2 St.
Haferflocken, kernig	125 g
Brauner Zucker	60 g
Butter	100 g
Weizenmehl, Type 405	40 g
Schlagsahne	200 ml
Joghurt, natur	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Auflaufform

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale abreiben. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Zucker mit Zitronenschale und Kräutern mischen. Beeren waschen und abtropfen lassen. Pfirsiche, Aprikosen und Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in schmale Spalten schneiden. In eine Schüssel geben, mit den Beeren mischen und mit Zitronenzucker bestäuben.
2. In einer Schüssel Haferflocken, Rohrzucker, Butter und Mehl verkneten. Früchte in eine Form geben, Streusel darauf verteilen und im Ofen für ca. 30 Min. goldbraun backen.
3. Inzwischen Sahne steif schlagen und unter den Joghurt ziehen. Gartenfrucht-Crumble mit Joghurtsahne servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Je nach Saison können auch andere Beeren wie Erdbeeren, Johannisbeeren oder Kirschen verwendet werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	668 kcal
Kohlenhydrate	91 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	30 g