



Himbeer-Crumble mit Crème fraîche

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Himbeeren, tiefgefroren	500 g
Butter	100 g
Zimt	
Bio Limetten	1 St.
Zucker	2 EL
Butterkekse	300 g
Salz	
Crème fraîche	250 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Schneebesen, Gefrierbeutel

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Himbeeren zum Temperieren aus dem Tiefkühlfach nehmen. In einem Topf Butter auf niedriger Stufe ca. 2–3 Min. schmelzen, Zimt zugeben und beiseitestellen.
2. Limette halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel 1 EL Limettensaft mit 2 EL Zucker verrühren, bis sich der Zucker auflöst. Himbeeren zugeben, durchmischen und alles zum Durchziehen beiseitestellen.
3. Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mithilfe eines Topfbodens fein zerbröseln. Keksbrösel mit geschmolzener Butter und 1 Prise Salz mischen, sodass eine stückige Crumblemasse entsteht.
4. Crumble auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und im Ofen ca. 10–12 Min. goldbraun backen. Anschließend etwas auskühlen lassen.
5. In einer Schüssel Crème fraîche mit einem Schneebesen nur kurz schlagen, sodass eine homogene Masse entsteht. Crème fraîche, Himbeeren und Crumbles in Schüsseln anrichten und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Anstatt des Zitronensafts kannst du auch einen Fruchtestig, idealerweise natürlich Himbeeressig, verwenden. Dieser verleiht den Himbeeren eine etwas herbere Säure.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	704 kcal
Kohlenhydrate	70 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	44 g