



Spekulatius-Crumble

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 6 Portionen

Spekulatius	100 g
Weizenmehl, Type 405	80 g
Mandeln, gemahlen	50 g
Vanille Zucker	8 g
Salz	
Margarine, vegan	200 g
Beerenmischung, tiefgefroren	700 g
Brauner Zucker	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleine Auflaufform, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Spekulatiuskekse mit einem Pürierstab fein mahlen. In einer Schüssel gemahlene Spekulatiuskekse, Mehl, gemahlene Mandeln, Vanillinzucker, Salz und Margarine mit den Händen vorsichtig zu Streuseln verkneten.
2. Beerenmischung mit Rohrzucker direkt in einer Auflaufform mischen. Beeren mit Spekulatius-Streuseln bedecken und im Ofen für ca. 30 Min. backen. Vor dem Servieren ca. 10 Min. abkühlen lassen.
3. Spekulatius-Crumble auf Teller anrichten und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Am leckersten schmeckt Vanilleeis dazu.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	518 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	35 g