

Glühwein- Beeren- Crumble

mit Gewürzsahne



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 Zitrone
(heiß abgewaschen)
400 g Beerenmischung TK
200 ml Glühwein
60 g Honig
2 EL Stärke
-
150 g Mehl
120 g kalte Butter
80 g Walnüsse
80 g Zucker
1 Prise Salz
-
250 ml Sahne
1 Prise Zimt

ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen und vier kleine, ofenfeste Formen einfetten – außerdem die Schale der Zitrone raspeln und den Saft auspressen.
2. Die Beeren im gefrorenen Zustand mit Zitronensaft, Abrieb, Stärke, Glühwein und Honig marinieren und in die Formen geben.
3. Die Walnüsse fein hacken und zusammen mit Mehl, Butter, Salz und Zucker

- von Hand zu Streuseln kneten und über die Beerenmischung verteilen.
4. Alles für 15-20 Minuten im Ofen goldbraun backen und die Sahne mit dem Zimt steif schlagen.
5. Nach dem Backen die Crumble leicht abkühlen lassen und lauwarm mit der Gewürzsahne servieren.