

# 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.