

# Beeren-Cobbler



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

### Teig:

- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Vanillinzucker
- 200 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
- 50 g LANDFEIN Butter
- 30 g BIO SONNE Rohrzucker
- 150 ml LANDFEIN Schlagsahne
- 2 TL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver
- 1 Prise Salz

### Füllung:

- 200 g BIO SONNE Heidelbeeren (TK)
- 200 g BIO SONNE Erdbeeren (TK)
- 200 g BIO SONNE Himbeeren (TK)
- 50 g BIO SONNE Rohrzucker
- 4 EL KÜCHENSTOLZ Stärke

### Zum Servieren:

- 4 Kugeln RIVA Vanilleeis

## ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig alle Zutaten zügig von Hand zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Im Anschluss für 10 Minuten bei Raumtemperatur abgedeckt ruhen lassen und den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.
3. In der Zwischenzeit eine Auflaufform fetten und alle gefrorenen Früchte mit Zucker und Stärke gemischt hineingeben.
4. Den Teig nach Ablauf der Ruhezeit auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa zwei Zentimeter dick ausrollen und kleine Kugeln formen.
5. Die Teigkugeln über das Obst verteilen und alles für 30–40 Minuten goldbraun backen.
6. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und lauwarm mit Vanilleeis servieren.

