


Rote Grütze-Crumble

ca. 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Streuselteig:

100 g gesiebtes glattes Mehl
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
60 g weiche Margarine
1 Prise Salz

Rote Grütze-Füllung:

1 Becher Dr. Oetker Rote Grütze
500 g (aus dem Kühlregal)

1 Streuselteig:

Für den Teig alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu Streusel verarbeiten.

2 Die Grütze in einer befetteten Auflaufform (20 x 25 cm) verteilen und die Streusel darüberstreuen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

3 Den Crumble warm oder kalt servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Crumble Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße aus dem Kühlregal servieren.
- Crumble kann auch in feuerfesten Gläsern gebacken und serviert werden.
- Statt Rote Grütze kann auch jede andere Fruchtgrütze von Dr. Oetker aus dem Kühlregal verwendet werden.