



## **Pfirsich-Beeren-Crumble**

### **Für 4 Personen**

Zubereiten: ca. 30 Minuten, Backen: ca. 20 Minuten

1 Backblech oder Gratinform von ca. 28 cm Ø

### **Zutaten**

- Butter für das Blech / die Form
- 600 g Pfirsiche oder Nektarinen, entsteint, in Spalten
- 200 g gemischte Beeren, z. B. Stachelbeeren, Johannisbeeren
- Je 1 EL Zucker und Vanillezucker
- 1 EL Zitronensaft

### **Crumble**

- 90 g Butter, flüssig
- 125 g Mehl
- 75 g Zucker
- 40 g Mandelblättchen
- Puderzucker zum Bestäuben

### **Zubereitung**

1. Früchte, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft mischen. In das vorbereitete Blech / die vorbereitete Form geben.
2. Crumble: Butter, Mehl und Zucker mischen. Mandeln sorgfältig darunterheben. Auf den Früchten verteilen.
3. Im unteren Teil des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen, leicht auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

### **Tipp**

Dazu passt saurer Halbrahm oder Jogurt mit Schlagrahm gemischt.

---

Rezept: [lemenu.ch](http://lemenu.ch)

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>