

Beeren Crumbel mit Orangenlikör



Zutaten für 4 Personen

400 g Zucker

4 Pck. Vanillezucker

400 g weiche Butter

abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Orange

500 g Mehl

2000 g gemischte Beeren (z. B. Erdbeeren, Johannisbeeren, Heidebeeren)

8 EL Orangenlikör

4 Pck. Soßenpulver "Vanille" (ohne Kochen)

1000 ml kalte Milch

Anleitung

Wenig Teig, viele Früchte: Damit schleicht sich der englische Crumble immer wieder in unser Herz. Aber habt ihr es schon mal mit einem Schuss Orange probiert? Wir finden: Nie wieder ohne! 45 Minuten dauert es, bis ihr die fruchtige Leckerei aus dem Ofen nehmen könnt.

Davor stehen diese Schritte an:

Zucker, Vanillezucker, Butter, Orangenschale und Mehl mit einem Handrührgerät zu Streuseln verkneten und kaltstellen. Eure Beerenmischung waschen. Erdbeeren putzen und halbieren, die anderen in einem Stück lassen. Die Früchte mit dem Orangenlikör vermengen. Die Mischung kommt in eine Auflaufform. Streusel darüber verteilen und im Backofen (Umluft: 175 °C).

Etwa 20 Minuten backen bis die Streusel goldbraun sind. Für die Vanillesoße Pulver in die Milch rühren und dem Handrührgerät aufschlagen. Crumble aus dem Backofen nehmen und nach etwas Abkühlzeit mit Vanillesoße servieren. Die Menge dürfte für sechs Personen reichen.