

Kirsch-Crumble

Für 6-8 Personen

Hier kommt eine ganz tolle Möglichkeit, einen leckeren Nachtisch zu backen oder eine Tasse Kaffee am Nachmittag mit etwas Süßem zu ergänzen.

Außerdem eignet sich das Rezept supertoll zum Backen mit Kindern. Sie werden sehen: Die Kleinen haben richtig Spaß dabei und das Ergebnis schmeckt toll!



Zutaten:

-  2 Gläser Kirschen
-  400 g Mehl
-  250 g weiche Butter
-  200 g Zucker



Backanleitung:

- 1:** Zuerst müssen die Kirschen abtropfen, ein bisschen Saft darf gerne noch dabei sein. Diese dann in eine Auflaufform geben.
- 2:** Anschließend kommen die restlichen Zutaten in eine große Schüssel und werden miteinander verknetet. Am besten Kindern eine Schürze anziehen, da es – je nach Temperament – ziemlich stauben kann. Wenn alles gut durchgemischt ist werden die Streusel auf den Kirschen verteilt.
- 3:** Die Auflaufform kommt dann für etwa eine halbe Stunde bei 180 Grad Umluft in den Backofen. Fertig ist das Crumble, wenn die Streusel eine schöne Farbe angenommen haben.
So einfach ist das und es macht einen Riesenspaß!
- 4:** Am besten ist es, den Auflauf einen halben Tag ruhen zu lassen, dann wird er kompakter. Er kann dann warm (Mikrowelle) gegessen oder auch kalt. Vanilleeis passt ganz wunderbar dazu!
- 5:** Statt der Kirschen kann man natürlich jedes andere Obst nehmen. Gut passen zur Jahreszeit auch Äpfel, die mit Zucker bestreut werden.

