

## Himbeer Crumble

### Zutaten für 6 Portionen

#### Für die Himbeerfüllung:

- 400 g Himbeeren
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker

#### Für die Streusel:

- 180 g Dinkelmehl
- 100 g Butter (weich)
- 125 g brauner Zucker
- 2 EL Kokosflocken



**Arbeitszeit:** ca. 15 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 30 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 45 Minuten

### Zubereitung:

1. Lasse die Himbeeren etwas antauen. Gib sie in eine Schüssel. Mische sie mit dem Vanille Puddingpulver, dem Zucker und dem Vanillezucker.
2. Verteile die Himbeermischung in 6 feuerfeste Förmchen oder in eine große Auflaufform.
3. Heize deinen Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.
4. Knete aus Mehl, Butter, Zucker und Kokosflocken einen Streuselteig.
5. Verteile die Streusel gleichmäßig auf den Himbeeren.
6. Backe den Himbeer-Crumble für 30 Minuten im Backofen, bis die Streusel goldgelb sind.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

