

## Kirsch Crumble

### Zutaten für 4 Portionen:

#### Für die Kirschfüllung:

- 300 g Kirschen
- 100 ml Kirschsafte
- 1 EL Vanillepuddingpulver

#### Für die Streusel:

- 100 g Weizenmehl
- 60 g Butter
- 60 g Rohrohrzucker
- 2 TL Kakaopulver
- 1 Prise Salz



**Arbeitszeit:**

ca. 15 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:**

ca. 30 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:**

ca. 45 Minuten

### Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.
2. Wasche die Kirschen, entkerne sie und lege sie in eine kleine Auflaufform.
3. Mische den Kirschsafte mit dem Vanillepuddingpulver und gieße ihn über die Kirschen.
4. Verknete zum Streuseln das Mehl, Butter, Zucker und das Salz miteinander.
5. Teile den Teig in zwei Hälften. Knete unter die eine Hälfte das Kakaopulver.
6. Verteile nun den hellen und den dunklen Streuselteig auf der Kirschfüllung.
7. Backe den Kirsch Crumble nun für 30 Minuten im Ofen goldgelb.

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

