

Kirsch Crumble



Zutaten für 4 Portionen:

Für die Kirschfüllung:

- 300 g Kirschen
- 100 ml Kirschsaft
- 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 Kirschsaft 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://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

