



## Stachelbeer-Crumble – schnelles Rezept

### Zutaten für 8 Portionen

- 2 Gläser Stachelbeeren (oder 720 g frische Beeren)

### Für die Streusel:

- 180 g Weizenmehl
- 125 g Butter
- 125 g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 20 g Haferflocken



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 10 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 35 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 45 Minuten

### Zubereitung:

1. Gieße die Stachelbeeren ab und verteile sie in einer Auflaufform.
2. Verknete das Mehl mit Butter, Zucker, Vanillezucker und Haferflocken. Streusel sie über die Stachelbeeren.
3. Heize den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vor. Backe den Stachelbeer-Crumble für 35 Minuten.

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

