

Hier und heute

Crumble mit heimischen Früchten und aromatisierter Sahne

Theresa Knipschids köstlicher Crumble mit heimischen Früchten ist knusprig und fruchtig zugleich. Dazu serviert sie feinaromatisierte Sahne.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für ca. 6 Portionen, Auflaufform ca. 20 x 30cm

Für die aromatisierte Sahne

- 400 ml Sahne
- 10 Zweige Thymian
- 50 g Zucker oder mehr nach Geschmack
- wer mag: etwas Zitronenabrieb

Für die Streusel

- 150 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630
- 100 g kalte Butter, in Würfeln
- 80 g brauner Zucker
- 2 Prisen Salz
- 2 Prisen Zimt

Für die Früchte

- 500-600 g frisches Obst, z. B. Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Zwetschgen oder Pflaumen, Pfirsiche, Nektarinen, Äpfel, Birnen
- 2 EL Zucker oder Honig, je nach Süße der Früchte
- 1 TL Speisestärke
- ¼ TL Zimt und/oder Vanillemark

Zubereitung

Sahne leicht erwärmen, Thymian zugeben. 15 bis 30 Minuten ziehen lassen, abseihen und kaltstellen. In der Zwischenzeit den Crumble vorbereiten: Mehl, Zucker, Butter, Salz und Zimt in einer Schüssel mischen und mit den Händen zügig zu Streuseln verarbeiten.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Obst waschen, entsteinen oder entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zucker, Stärke und Zimt/Vanille mischen. Das Obst in eine gefettete Auflaufform geben. Streusel gleichmäßig über das Obst geben. Im Ofen 20 bis 30 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind und die Früchte saftig blubbern. Je nach Farbe des Crumbles die Einschubleiste wechseln oder Temperatur reduzieren.

Die aromatisierte Sahne sollte vollständig abgekühlt sein, erst dann süßen und mit Zitronen- oder Orangenabrieb abschmecken. Die Sahne aufschlagen und zu dem noch warmen Crumble servieren.