

# KIRSCH-CRUMBLE

**Das benötigt Ihr für 4 Portionen...**

**für die Streusel:**

Dinkel-Vollkornmehl	250 g
Haselnüsse, gemahlen	50 g
Rohrohrzucker	100 g
weiche Butter	150 g
Prise Salz	1
Bio-Zitronenabrieb	2 TL

**ausserdem:**

frische Süßkirschen	600 g
Schlagsahne	150 ml
Puderzucker nach Belieben	
Zimt	1 TL
Butter zum Einfetten der Form	

**Besondere Utensilie:**

Handrührgerät mit Knethaken  
Klarsichtfolie  
Auflaufform

*So wirds gemacht:*

Aus den Zutaten für die Streusel knetet Ihr einen gleichmäßigen Teig – am besten zuerst mit dem Rührgerät (Knethaken) und dann mit der Hand.

Teig zu einer kompakten Kugel formen, diese in Folie wickeln und im Kühlschrank rund 30 Minuten ruhen lassen.

Kirschen waschen, trocken tupfen, von den Stielen befreien und entkernen.

Auflaufform großzügig mit Butter einfetten und den Boden mit den Kirschen auslegen.

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Streuselteig aus dem Kühlschrank nehmen und in großen Krümel auf den Kirschen verteilen.

Crumble ca. 25 Minuten backen. Die Streusel sollen am Ende eine goldbraune Farbe haben.

Sahne steif schlagen und mit Zimt und Puderzucker perfekt abrunden.

**Tipp: Genießt Euren Crumble mit der Sahnehaube am besten noch lauwarm.**