

Rote Grütze Crumble

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Streuselteig:

100 g Mehl
80 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
60 g Margarine, weich
1 Prise Salz

Füllung:

500 g Rote Grütze

1 Vorbereiten:

Auflaufform (etwa 25 x 20 cm) befetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Streuselteig:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu kleinen Streuseln verarbeiten.

3 Füllung:

Rote Grütze in der Auflaufform verteilen und die Streusel darübergeben. In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 25 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 25 Minuten

Crumble warm oder kalt servieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Rote Grütze kannst du auch ganz einfach selber herstellen, [hier](#) das Rezept.
- Statt in einer grossen Form den Crumble portioniert in Souffléförmchen zubereiten.
- Vanilleglace oder Vanillesauce passt wunderbar zum Crumble

