

# Weihnachts-Crumble

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Füllung:

600 g gemischte Beeren (tiefgekühlt)  
2 Msp. Lebkuchengewürz  
2 Msp. Zimt  
½ Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
1 EL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Paste

### Streusel:

300 g Mehl  
200 g Butter, kalt  
150 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker

### Zum Untermischen:

20 g Dr. Oetker Schoko-Chunks  
Milkschokolade  
20 g Zartbitterschokolade, gerieben

## 1 Vorbereiten:

Quicheform (26 cm Ø) bereitstellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

## 2 Füllung:

Die tiefgekühlten Beeren in der Quicheform verteilen. Gewürze, Orangenschale und Vanille Paste vermischen und gleichmässig darüberstreuen.

## 3 Streusel:

Die Zutaten auf eine Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu Streuseln verreiben. Schoko-Chunks und Zartbitterschokolade untermischen und auf den Beeren verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 35 Minuten backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 35 Minuten**

Den Crumble lauwarm servieren.



**Dr. Oetker AG/SA**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Crumble lauwarm mit Vanillesauce, Schlagrahm oder Vanilleglace servieren.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53