



leckeres Obst mit Streusel



Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

LEBENSMITTELRETTER-REZEPT

ZUTATEN für 4 Personen:

- » 1 kg Obst
(Beeren, Äpfel, Birnen, Obst der Saison)
- » 1 EL Zucker
- » 2 EL Zitronensaft
- » 100 g flüssige Butter
- » 75 g Zucker
- » 150 g Weizenmehl (Type 1050) oder zur Hälfte durch Vollkornmehl ersetzen

Für Vanillesoße:

- » 1 Ei
- » 10 g Speisestärke
- » 1 EL Zucker
- » 1 Pck. Vanillezucker oder das Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote
- » 500 ml kalte Milch

TIPPS:

- » Dieses Rezept gelingt mit verschiedenen Obstsorten, z.B. Rhabarber, Aprikosen, Pfirsichen, Zwetschgen, Mirabellen, Birnen usw.
- » Dazu passt auch Joghurt oder Quark.

ZUBEREITUNG & AUFWAND:



- » Obst in sehr dünne Scheiben schneiden. In eine Auflaufform legen, mit Zucker bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln.
- » Mehl in einer Rührschüssel mit Zucker (evtl. Zimt) vermischen.
- » Die flüssige Butter hinzugeben und mit einer Gabel zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf den Früchten verteilen.
- » Den Auflauf bei 180 °C Ober- und Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 30 Minuten backen.
- » Für die Vanillesoße alle Zutaten, außer Milch, in einen Topf geben und mit dem Schneebesen verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.
- » Kalte Milch zugeben und erst dann unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen.