



Lebensmittelretter-Rezept

Leckeres Obst mit Streuseln



Baden-Württemberg
Ministerium für Ländlichen Raum,
Landwirtschaft und Heimat



Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Obst der Saison (z. B. Beeren, Äpfel, Birnen)
- 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 1/2 Vanilleschote
- 500 ml kalte Milch

Zubereitung und Aufwand

- Obst in sehr dünne Scheiben bzw. kleine Stücke 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 Streuseln auf dem Obst 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.

TIPP: Dieses Rezept gelingt mit verschiedenen Obstsorten.