

Hier und heute



Beeren-Topfen-Crumble

Früher hieß er einfach Streusel – heute sagt man „Crumble“. Und der liegt voll im Trend. Bei dieser Leckerei spielen die knusprigen Teighäufchen eine Hauptrolle. Theresa Knipschild toppt damit saisonale Früchte und Quark.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine Auflaufform (ca. 20x30cm)

Zutaten für den Obstbelag

- 500 g gemischtes Obst (z. B. Beeren nach Wahl, Nektarinen, Pfirsiche, Kirschen oder auch Birnen, Äpfel, Pflaumen oder Zwetschgen)

Zutaten für die Topfenschicht

- 200 g Topfen oder Quark mittlerer Fettstufe
- 20 g Speisestärke
- 30 g brauner Zucker

Zutaten für den Streusel

- 80 g Zucker
- 80 g Butter
- 3 Prisen Salzflocken
- 150 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl 630

Zubereitung

Für den Streusel die Butter bei mittlerer Hitze in einem kleinen Topf zerlassen. Butter zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis kleine braune Brösel aufsteigen und die Butter nussig duftet. Zwischendurch umrühren. Die Butter etwas abkühlen lassen. Flüssige Butter mit Zucker vermischen und Mehl zugeben. Alles zu kleinen und großen Streuseln verkneten. Die Salzflocken zugeben und die Streusel mindestens eine Stunde kalt stellen.

Das Obst waschen, gegebenenfalls entkernen und in Stücke schneiden. Diese in die Auflaufform geben. Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Topfen/Quark mit Speisestärke und Zucker glattrühren und über die Früchte verteilen. Die kalten Streusel über dem Topfen/Quark verteilen. Auflaufform in den Backofen geben und ca. 25 Minuten backen. Wenn die Streusel zu dunkel werden, die Temperatur etwas runterstellen.

Verzehrtipp: Beeren-Topfen-Crumble noch warm mit etwas Puderzucker bestreuen und mit Vanilleeis servieren.