

**RADIO SALÜ**  **101,7**

# **RADIO SALÜ** **Küchenchef**

Uwe Zimmer



## **Blaubeerauflauf** 4-6 Personen

### Zutaten:

200 g Butter  
500 g Blaubeeren gefroren  
50 g Zucker  
150 g Mehl  
150 g Rohrzucker

### Zubereitung:

Boden und seitenwände einer Mittelform mit 40 g der weichen

Butter einfetten.

Die aufgetauten Blaubeeren auf ein Sieb geben und ohne Saft in der Auflaufform verteilen.

Den Zucker gleichmäßig über die Blaubeeren streuen.

### Streusel:

Mehl und Rohrzucker (bis auf 1 Esslöffel) in einer Schüssel mischen.

Die restliche kalte Butter in Würfel schneiden, dazugeben und verkneten.

Den Teig zwischen den Handflächen zu Streusel zerreiben.

Die Blaubeeren mit dem Streusel bedecken.

Im vorgeheizten Ofen 25 Minuten bei 170° backen.

Den Esslöffel Rohrzucker über die Streusel streuen und weitere 5 Minuten

backen.

Dazu schmeckt flüssige Sahne oder Vanilleeis.

© Uwe Zimmer