

RADIO SALÜ



101,7

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 9-13 Uhr.

Beerenfrüchteauflauf mit Streusel und Spekulatius

4-6 Personen

Zutaten:

200 g Butter

500 g Beerenfrüchte gefroren

50 g Zucker

150 g Mehl

150 g Rohrzucker

50 g Spekulatius

Zubereitung:

Boden und seitenwände einer Mittelgroßen Auflaufform 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 und zerstoßene Spekulatius über die Streusel streuen und weitere 5 Minuten backen.

Dazu schmeckt flüssige Sahne oder Vanilleeis.