

Beeren-Crumble vom Grill



Farbenfroh und sommerlich fruchtig – so präsentiert sich unser Rezept für den unwiderstehlichen Beeren-Crumble vom Grill. Kreieren Sie mit uns ein optisches und geschmackliches Highlight!



Zubereitung

Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren putzen und waschen. Alle Früchte mit den **Süßkirschen** in eine Schüssel geben und mit **Zitronenabrieb, Zitronensaft** und **Honig** vermengen.

Die marinierten Früchte in die Form geben und verteilen.

Mehl, Butter, Zucker und **Mandeln** zu einem bröseligen Streuselteig verkneten und über die Früchte geben.

Für die Vanille-Sahne die **Vanilleschoten** auskratzen und zusammen mit der **Schlagsahne** und dem **Vanillezucker** cremig aufschlagen. Bis zum Servieren kaltstellen.

Beeren-Crumble bei 170 Grad, geschlossen für 40-50 Minuten im Gasgrill garen.

Den fertigen Beeren-Crumble für ein paar Minuten abkühlen lassen. Mit einem Esslöffel portionieren und mit Vanille-Sahne servieren.

Guten Appetit!



Zutaten

Für den Crumble

250 g Erdbeeren
100 g Himbeeren
100 g Brombeeren
150 g Heidelbeeren
150 g Süßkirsche
1 Bio-Zitrone,
davon Saft und Abrieb
2 EL Honig
150 g Weizenmehl (Type 550)
100 g Butter
100 g Zucker
50 g Mandeln, gehackt

Für die Vanille-Sahne

1 Vanilleschote
500 g Schlagsahne
1 Päckchen Vanillezucker

Utensilien

alternativ: passende Auflaufform,
Pizzaform, rund,
30 cm Durchmesser und
2-4 cm hoch

Dauer: 90 min

aktive Arbeitszeit: 40 min

Schwierigkeit: Leicht

Vegetarisch