



Cranberry-Crumble



 **Arbeitszeit:** Ca. 15
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** 30-35
Minuten

 **Ca. 6**

 **Schwierigkeit:** Einfach

Zutatenliste

Für die Füllung

- 400 g frische Cranberries
- 150 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- Saft und Abrieb einer Orange

Für das Crumble

- 150 g Dinkelmehl hell
- 100 g Haferflocken
- 100 g brauner Zucker
- 100 g kalte Butter, gewürfelt
- 1/2 TL Zimt
- Eine Prise Salz
- 50g Pekannüsse, grob gehackt

Zubereitung

Den Ofen auf 190°C vorheizen.

Cranberries, Zucker, das Mark der Vanilleschote, Orangensaft und -abrieb in einer Schüssel vermengen und in eine ofenfeste Form geben.

Für das Crumble Mehl, Haferflocken, braunen Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel mischen. Kalte Butterwürfel hinzufügen und mit den Fingern zu einer krümeligen Masse verarbeiten.

Die Pekannüsse unter die Crumble-Masse mischen.

Die Crumble-Mischung gleichmäßig über den Cranberries verteilen.

Den Crumble im vorgeheizten Ofen etwa 30-35 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und knusprig ist.

Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Tipp: Mit einer Kugel Eis und Sahne schmeckt das Crumble noch besser!

