Beeren-Crumble mit Walnüssen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	227 kcal/950 kJ		
Eiweiß:	3,8 g	Fett:	12,7 g
Kohlenhydrate:	23 g		

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Beeren verlesen, abspülen und putzen. Beeren mit Vanillezucker mischen und auf 4 ofenfeste Tassen oder Schalen verteilen.

2. Walnüsse fein hacken. Mehl mit Walnüssen, Zucker und Butter zu Streuseln vermengen. Die Streusel über die Beeren bröseln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) ca. 12-15 Minuten backen.

Tipp: Dazu können Sie nach Belieben Vanilleeis oder Schlagsahne reichen.

Zutaten für 4 Portionen :

600 g	gemischte Beeren (z.B. Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren und Brombeeren)
2	Päckchen Vanillezucker
50 g	kalifornische Walnüsse
2 EL	Mehl (25 g)
2 EL	Zucker
2 EL	weiche Butter