

## Iss deinen Crumble mit dem großen Löffel! 20 Rezepte



*Streuseliebe zum Löffeln!*

18 KÖSTLICHE CRUMBLE

Löffel zücken und in die knusprige Streuseldecke stechen. Langsam vorantasten und von Mandeln auf Quinoa auf Buchweizen treffen. Fehlen nur noch die vielen Früchte, die sich im Backofen zu einem wohlig-warmen Kompott verwandelt haben. Himbeeren mit Blaubeeren und Johannisbeeren. Rhabarber mit Feigen. Oder ganz klassisch Äpfel mit Äpfeln mit Äpfeln mit ... einer Kugel Eis. Die darf bei einem echten Crumble nämlich nicht fehlen. Diese 18 Rezepte sind für alle, die das Leben mit dem großen Löffel genießen ...

### Pflaumen-Crumble mit Buchweizen-Quino- -Streuseln

Das Beste am Crumble: Alles kann, nichts muss. Heißt für Denise: Haferflocken durch Buchweizen- und Quinoaflocken ersetzen. Dazu ein paar Kokosflocken und

gehobelte Mandeln geben. Und alles mit einer Prise Zimt, Piment und Nelken vermischen. Auf einem Bett aus Zwetschgen, Ahornisup und Koriander - ein Gedicht! [Zum Rezept](#)



[Pflaumen-Crumble mit Buchweizen-Quinoa-Streuseln](#) © Denise Renée Schuster | Foodlovin

### Berry-Cobbler mit Buttermilchbiscuits

Nein, ein Cobbler ist kein Crumble. Also nicht direkt, aber irgendwie schon. Sagen wir mal so: Ein Cobbler ist ein Crumble mit besonders großen Streuseln - mit 'Pflastersteinen' quasi. In den Teig kommen neben Zucker, Mehl und Butter auch Buttermilch und Frischkäse. Und darunter: Himbeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren, ... [Zum Rezept](#)

## Iss deinen Crumble mit dem großen Löffel! 20 Rezepte



Berry Cobbler mit Buttermilchbiskuits © Nastasja Schmahl | Lirumlarumlöffelstiel

### Süßer Bergpfirsich-Crumble

Er ist der Neue in der Familie - der Unbekannte, der Schüchterne. Optisch nicht so anmutend wie sein großer Bruder, aber geschmacklich um einiges intensiver. Und genau dafür lieben wir ihn so, den Bergpfirsich - für sein fruchtiges Aroma, seine subtile Eleganz und seine exzellente Backfähigkeit. Als Crumble - unübertroffen!

[Zum Rezept](#)



Süßer Bergpfirsich-Crumble © Mariola Boensch | Mari e Ola

### Brombeer Crumble mit Feigen und Pistazien

Und wieder einmal bewiesen: Gegensätze ziehen sich an. Das süße Aroma der Feigen und die saure Note der Brombeeren passen so gut zusammen, da möchte man die Beiden überhaupt nicht mehr getrennt voneinander genießen. Noch besser schmeckt das süß-saure Liebespaar, wenn du sie in eine Knusperdecke aus Pistazien, Mandeln und Haferflocken hüllst. [Zum Rezept](#)

## Iss deinen Crumble mit dem großen Löffel! 20 Rezepte



Brombeer Crumble mit Feige und Pistazien © Elle Teuscher | Elle Republic

### Nektarinen-Erdbeer-Crumble mit Walnüssen

Unter einer dicken Streuseldecke fühlen sich auch Nektarinen und Erdbeeren wohl. Zusammen mit Zimt und Vanille bilden sie eine köstliche Einheit, die man (am besten direkt aus dem Ofen) im Ganzen weglöffeln könnte... [Zum Rezept](#)



Nektarinen-Erdbeer-Crumble mit Walnüssen

### Erdbeer-Pistazien-Crumble

Wie der Sommer schmeckt? Nach Erdbeeren! Nicht nach einer einzigen, sondern nach einer ganzen Auflaufform voll. Und nach Streuseln! Nicht nach einem einzigen, sondern nach einer ganzen Decke voll. Dazu eine leicht süße, leicht scharfe Kardamom-Sahne. [Zum Rezept](#)



Erdbeer-Pistazien-Crumble © Foodistas

### Zwetschgen-Crumble

Wo sich Zwetschgen am wohlsten fühlen? Bei Oma auf einem luftig-leichten Hefebett, bei Christine unter einer knusprigen Streuseldecke. Die lilafarbenen Früchtchen verwandeln sich hier zu unserem liebsten Soulfood an verregneten Sonntagen. [Zum Rezept](#)

## Iss deinen Crumble mit dem großen Löffel! 20 Rezepte



Zwetschgen-Crumble © Christine Garcia Urbina | trickytine

### Krümelmonster aufgepasst: Johannisbeer-Crumble mit Joghurt

Ein Crumble, der in die Höhe gewachsen ist - hoch, da kommen Glücksgefühle auf. Fluffig-leicht wird der streuselige Riese dank Joghurt, für den süß-sauren Kick sorgen fruchtige Johannisbeeren. [Zum Rezept](#)



### Krümelmonster aufgepasst: Johannisbeer-Crumble mit Joghurt

### Apfel-Müsli-Knusper-Crumble

Was in einen waschechten Crumble gehört? Butter, Zucker und Mehl - ist doch klar! Aber was, wenn sich statt Zucker Honig und statt Mehl Müsli zur Butter gesellen? Dann darfst du dich auf ein besonders knuspriges und besonders gesundes Streuselvergnügen freuen. So gesund, dass du deinen Crumble schon nach dem Aufstehen naschen darfst. [Zum Rezept](#)



Apfel-Müsli-Knusper-Crumble © Catrin Neumayer | CookingCatrin

### Aprikosen-Grießcrumble

Knusprig, knuspriger, Grießcrumble-Kruste. Fast schon ein kleiner Zungenbrecher, dieser knusprige Grießcrumble. Die Kombination aus Mehl und Grieß macht die Streusel extra crunchy und passt hervorragend zur milden Süße der saftigen Aprikosen. [Zum Rezept](#)

## Iss deinen Crumble mit dem großen Löffel! 20 Rezepte



Aprikosen-Grieß-Crumble © Marsha Silenzi | Eine Prise Lecker

### Rhabarber-Erdbeer-Crumble mit Vanille

Crumble gibt es nur im Herbst? Dann hast du noch nicht das Rezept von der lieben Sarah probiert. Unten ein fruchtiges Kompott aus Rhabarber und Erdbeeren. Darauf eine knusprige Schicht aus Butter, Mehl und Zucker. Und on top: eine Kugel Vanilleeis. Mehr Sommer geht nicht! [Zum Rezept](#)



Rhabarber-Erdbeer-Crumble mit Vanille © Sarah Timplan | Alles und Anderes

### Pflaumencrumble mit Vanillesahne

Könnte schon fast als Frühstücksmüsli durchgehen, dieser Pflaumencrumble - als warmes Frühstücksmüsli. Die Streusel knuspern nämlich besonders schön, weil sie zur Hälfte aus Haferflocken bestehen. Also warum nicht direkt nach dem Aufstehen gönnen. Die Vanillesahne dann einfach durch Joghurt oder Quark ersetzen. Oh, du schönes Wochenende ... [Zum Rezept](#)

## Iss deinen Crumble mit dem großen Löffel! 20 Rezepte



Pflaumencrumble mit Vanillesahne © Jasmin Krause |  
KüchenDeern

### **Feigen-Crumble mit Walnuss-Zimt-Streuseln**

Auf Jessicas Crumble kommen nicht einfach nur Streusel. Auf Jessicas Streusel kommen superduper Walnuss-Zimt-Streusel - Honig-Haferflocken-Walnuss-Zimt-Streusel um genau zu sein. Die Grundzutaten Butter, Mehl und Zucker bleiben gleich. Dazu gesellen sich noch Walnüsse, Zimt, Honig und Haferflocken. Sieben auf einen Streich quasi. [Zum Rezept](#)



Feigen-Crumble mit Walnuss-Zimt-Streuseln © Jessica  
Benczewski | Berliner Küche

### **Blumenkohl-Kirschtomaten-Crumble mit Feta und Petersilie**

Crumble können nur süß? Von wegen! Kajas Blumenkohl-Kirschtomaten-Crumble ist der beste Beweis dafür, wie lecker herzhaftes Soulfood sein kann. Das Besondere ist - na klar - das Gemüse. Aber auch die salzigen Streusel, die von einem Hauch Thymian verfeinert werden. [Zum Rezept](#)

## Iss deinen Crumble mit dem großen Löffel! 20 Rezepte



Blumenkohl-Kirschtomaten-Crumble © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

### **Erdbeer-Rhabarber-Crumble mit Mandeln**

Die letzten Rhabarberstangen aus Omas Garten mopsen, dabei noch ein paar Erdbeeren mitnehmen und zusammen mit Zucker, Mehl und Butter zu einem herrlich fruchtigen Crumble verwandeln. Und weil das noch nicht reicht, ein paar Mandelblättchen darauf streuen. [Zum Rezept](#)



Erdbeer-Rhabarber-Crumble mit Mandeln © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

### **Apple Crumble mit Karamellsauce**

Wer Crumble sagt, muss - na klar - auch Apple Crumble sagen. Die knackigen Früchtchen werden traditionell mit Zimt und Zucker bestreut, die knusprigen Streusel aus Butter, Zucker und Mehl geformt. Und weil Ela das dann doch noch nicht reicht, auch noch von einer selbstgemachten Karamellsauce getoppt. [Zum Rezept](#)

## Iss deinen Crumble mit dem großen Löffel! 20 Rezepte



Apple-Crumble mit Karamellsauce © Ela | Transglobal Pan Party

### Rhabarber-Feigenmus-Crumble mit Thymian

Zwei alte Bekannte, neu interpretiert. Rhabarber kennen wir bislang nur in Kombination mit Erdbeeren. Und Feigen mit Brombeeren. Aber Rhabarber mit Feigen - ein völlig neues Zusammenspiel. Ein ziemliches leckeres, ein sehr leckeres sogar. Mit einem Hauch Thymian - ein interessantes dazu. [Zum Rezept](#)



Rhabarber-Feigenmus-Crumble © Mariola Boensch | Mari e Ola

### Kompakter Crumble: Mamoul Madd

Ja, du kannst deinen Keks auch ruhig mal in einer Auflaufform backen. Wenn du zum Beispiel Besuch erwartest. Oder einen richtig schlechten Tag hinter dir hast. Das hat sich auch Rafik gedacht und seine 'Mamoul' in einen riesengroßen Crumble verwandelt. Mit einer Füllung aus Pistazien, Walnüssen und Datteln ein orientalisches Keksvergnügen in XL-Format. [Zum Rezept](#)



## Iss deinen Crumble mit dem großen Löffel! 20 Rezepte



Kompakter Crumble: Mamoul Madd © Rafik Halabi |  
Bistro Badia

### Pfirsich-Crumble

Kein Sommer ohne Pfirsiche! Kein Sommer ohne Streuselkuchen! Kein Sommer ohne Crumble! Wie denn auch? Wenn die prallen Früchtchen gerade Hochsaison haben und du von uns diesen knusprigen Pfirsich-Crumble serviert bekommst. Da ist es auch überhaupt nicht schlimm, dass der Streuselkuchen ohne Boden daherkommt - wie ein richtiger Crumble eben ... [Zum Rezept](#)



[Pfirsich-Crumble](#)

### Zwetschgen-Apfel-Crumble

Von wegen der Sommer in Deutschland hat nur schlechte Seiten. Wenn Regen und Kälte nicht wären, dann würden wir uns nicht auf unser Sofa mummeln und Maras Zwetschgen-Apfel-Crumble löffeln. Das Besondere sind nämlich die kleinen Amaretti in der Füllung. Die schmecken so schön nach Mandeln. Und fast schon ein bisschen nach Weihnachten. [Zum Rezept](#)



# Iss deinen Crumble mit dem großen Löffel! 20 Rezepte

Crumble mit Zwetschgen und Äpfeln © Tamara Staab |  
Maras Wunderland