

Krümelmonster aufgepasst: Johannisbeer-Crumble mit Joghurt

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Dinge von denen man nie genug bekommen kann: Glück, Freunde und natürlich Streuselkuchen! Wie wäre es also wenn du einen riesigen Streuselberg mit Johannisbeeren backst und ihn mit all deinen lieben Freunden teilst? Mit Joghurt verfeinert, wird der Crumble außerdem so zart, dass die Glücksgefühle dich schon beim ersten Bissen übermannen.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Springform einfetten.

- 2 -

Für die Streusel Butter zerlassen, etwas abkühlen lassen. Dinkelmehl, Zimt und Salz vermengen. Ahornsirup und zerlassene Butter hinzugeben. Mit einer Gabel vermengen, bis alles krümelig ist. Mandeln kurz unterheben, kaltstellen.

- 3 -

Für den Teig Eier mit Öl schaumig schlagen. Zucker und Vanilleextrakt einrühren.

- 4 -

Weizen- und Dinkelmehl, Backpulver, Natron, Zimt und Salz miteinander vermengen, abwechselnd mit Joghurt unter den Teig rühren. Hälfte der Johannisbeeren unterheben.

- 5 -

Teig in die Springform streichen. Mit restlichen Johannisbeeren bestreuen und mit Streuseln bedecken. Im heißen Ofen 50 - 60 Minuten goldbraun backen, auskühlen lassen.

Zutaten für 1 Kuchen

Für die Streusel

2 Esslöffel Butter
65 g Dinkelmehl
1/4 Teelöffel Zimt
1 Prise(n) Salz
1 Esslöffel Ahornsirup
30 g Mandelstifte

Für den Teig

2 Eier
50 g Pflanzenöl
130 g Zucker
1 Teelöffel Vanilleextrakt
65 g Weizenmehl
130 g Dinkelmehl
1 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Natron
1 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel Salz
110 g Joghurt
150 g Johannisbeeren (geputzt)

Besonderes Zubehör

Springform (20 cm Durchmesser)