

Obst-Crumble mit Bananen, Mango und Erdbeeren

Zutaten (für 4 Personen):

- 100 g Mehl
- 50 g weiche Butter
- 80 g gehobelte Mandeln
- 50 g Zucker
- Salz
- 250 g Erdbeeren
- 2 Bananen
- 1 Mango
- 250 ml Orangen-Mangosaft
- zum Garnieren: Minze

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Früchte säubern oder schälen und in Stücke oder Scheiben schneiden. Das Fruchtfleisch in eine feuerfeste Auflaufform geben, vermengen und auf dem Boden verteilen. Fruchtsaft angießen.

Für die Streusel Mehl, etwa zwei Drittel der Mandeln, Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Butter erwärmen und hinzufügen. Die Zutaten mit den Händen kneten und zwischen den Fingern zerreiben, sodass Brösel entstehen. Die restlichen Mandeln in eine Pfanne geben und leicht rösten.

Brösel und geröstete Mandeln über den Früchten gleichmäßig verteilen und den Auflauf etwa 30 Minuten im Ofen backen. Auf Teller verteilen und mit einigen Minzblättern garnieren.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 26.05.2022

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen