

Überbackene Beeren

Zutaten:

400 g gemischte frische Beeren
4 EL Rum
1 EL Zitronensaft
1 Päckchen Vanillezucker
50 g Mehl
40 g brauner Zucker
40 g gehackte Mandeln
40 g Butter
½ TL Zimt
1 Prise Salz



Zubereitung:

- Beeren vorsichtig mit Rum, Zitronensaft und Vanillezucker vermischen.
- Mischung in eine feuerfeste Form (oder 4 kleine Förmchen) geben.
- Restzutaten mit der Hand zu krümeligen Streuseln verkneten.
- Streusel gleichmäßig über die Beeren streuen.
- Bei 180° C etwa 15 - 20 Minuten goldgelb überbacken.
- Kalt oder warm servieren.