

Kachkiste

Eine Rezeptsammlung der Ernährungs- Projekte und Arbeitsgemeinschaften der Grundschule Taufkirchen (Vils)



und



www.gemeinsamtafeln.de



...empfehlen:

Erdbeer-Crumble

Zutaten: Erdbeeren, 1/2 Esslöffel Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 20g Margarine, 35g braunen Zucker, 1 Esslöffel kernige Haferflocken, 35g Mehl, 1 Prise Salz, Margarine zum einfetten

Arbeitsgeräte: 1 Schneidebrett, 1 Messer, 1 Schüssel, 1 Auflaufform, 1 Esslöffel, 1 Backofen

Erdbeeren, waschen, putzen, abtropfen lassen. Ganz große Erdbeeren halbieren. Margarine schmelzen, alle Zutaten in die Margarine geben und zu Streuseln kneten.

Auflaufform einfetten. Erdbeeren in der Form verteilen. Die Streusel über die Erdbeeren geben und ca. 15 Minuten bei 200 ° in den Ofen, bis die Streusel hellbraun sind.

Lauwarm genießen, schmeckt aber auch kalt lecker.

Hinweis: ...eine Kugel Vanilleeis dazu, ein Traum !