

# Backen mit Klaus

## Der süße Abschluß:

## Erdbeer-Mandel-Crumble

### Zutaten: (Für ca. 6 Portionen)

- 260 g Mehl, 175 g Margarine, 500 g Erdbeeren, 125 g brauner Zucker,
- 40 g gehackte & 50 g gemahlene Mandeln, 50 g weißer Zucker

### Zubereitung:

1. Mehl mit Margarine, braunem Zucker u. gehackten Mandel in eine Schüssel geben. Mit den Händen zu Krümeln kneten.



2. Erdbeeren putzen, nach Belieben klein schneiden u. in eine Auflaufform geben. Mit dem Zucker u. gemahlene Mandeln bestreuen. Die Erdbeeren mit den Streuseln bedecken.



3. Form im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft 35-40 Min. backen, bis der Crumble eine goldbraune Farbe annimmt. Form entnehmen, noch warm mit Vanille-Zimtzucker bestreuen u. abkühlen lassen.



*Tipp des Chaoten:* *Wow, sehr lecker.*

