

Rezept: Beeren-Hafer-Crumble mit Vanilleeis

Vorbereitung	10 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	40 Minuten
Gesamtzeit	50 Minuten



**Gemeinsam mit
KptnCook entwickelt**

Lasst es crumblen!

Rezept: Beeren-Hafer-Crumble mit Vanilleeis

4 PORTIONEN  simpel

100 g Haferflocken
500 g Waldbeeren, tiefgefroren
4 Kugeln (veganes) Vanilleeis
100 g Deli Reform Das Original
Zucker
Vanillezucker
Weizenmehl, Typ 405
Salz

1 BACKOFEN VORBEREITEN

Zunächst den Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze, empfohlen) oder 200 °C (Umluft) vorheizen.

2 STREUSEL-MISCHUNG VORBEREITEN

Für die Hafer-Streusel Deli Reform Das Original, Haferflocken, Zucker, Vanillezucker, Salz und Mehl in eine Schüssel geben und mit den Händen verkneten.

3 IN DEN OFEN

Anschließend die Beeren in eine Auflaufform geben und die Streusel gleichmäßig darauf verteilen. Ca. 40 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun und knusprig sind. Dann das Beeren-Hafer-Crumble aus dem Ofen holen und etwas abkühlen lassen. Die warmen Streusel mit Vanilleeis servieren und genießen!

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
<https://www.deli-reform.de/rezepte>