

## UGA-TIPP

# BEEREN CRUMBLE



### Küchenmaterial

- 6 ofenfeste Förmchen
- Rührschüssel



### Zutaten für 2 Personen

200 g Beeren<sup>1</sup> (frische oder gefrorene)

2 EL Zucker  
60 g Vollkornmehl  
1 Prise Salz  
40 g Margarine

### Zubereitung

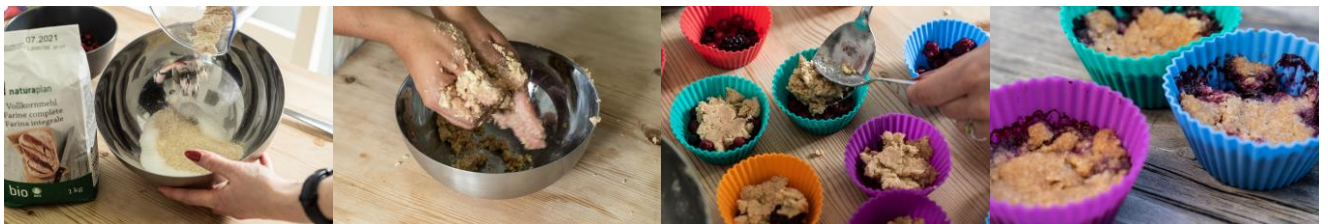
Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Beeren auf die ofenfesten Förmchen verteilen.

Zucker, Mehl, eine Prise Salz und weiche Margarine in eine Schüssel geben und mit den Händen krümelig reiben.

Die krümelige Masse auf den Beeren verteilen und bei 180 Grad für ca. 15 min Backen.

### Gut zu Wissen:

<sup>1</sup> Die Beeren können auch durch saisonale Früchte ersetzt werden.



### Verknüpfung:

[GORILLA WAH Lektionen](#)

Alle Unterrichtsmaterialien unterstehen der [Creative Commons Lizenz BY-NC-SA](#).

