

BLACKBERRY CRUMBLE AUS DEM OFENDOCK

DAUER

Vorbereitung: 15 Minuten
Grillzeit: 20-25 Minuten

ZUBEHÖR

Langer Edelstahlbehälter des Flammkraft OfenDock
Backpapier zum Auslegen

ZUTATEN

600 g frische Brombeeren
45 ml Ahornsirup

200 g Dinkelmehl, Typ 1050
200 g Mehl, Typ 405
2 TL Backpulver
2 Päckchen Vanillezucker
160 g braunen Rohrzucker
250 g zimmerwarme Butter
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1:

Den Grill für hohe indirekte Hitze (230-240°C) vorbereiten. Die Brombeeren verlesen, abbrausen und trocknen. Danach mit Ahornsirup vermengen

SCHRITT 2:

Das Mehl, Backpulver in eine ausreichend große Schüssel sieben. Vanillezucker, Rohrzucker, Butter hinzufügen und mit den Händen zu einem lockeren Streusel verarbeiten.

SCHRITT 3:

Den Edelstahlbehälter mit Backpapier auslegen.

SCHRITT 4:

Zum Schichten die Hälfte des Streusels in der Form verteilen. Danach die Früchte auf den Streuseln verteilen.

SCHRITT 5:

Die Früchte mit den restlichen Streuseln toppen.

SCHRITT 6:

Den Blackberry Crumble im mittleren Bereich der Hauptgrillfläche platzieren und mit geschlossenem Deckel 20-25 Min. grillen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben

TIPP:

Dies ist ein Easy Crumble. Hierbei kannst Du alternativ auch verschiedene reife Früchte verwenden oder auch mal auf tiefgekühltes Obst wie gemischte Beeren, Erdbeeren, Heidelbeeren zurückgreifen.

WINBEGLEITUNG:

Als Begleitung empfehlen wir einen 2019 Nierstein Riesling Auslese vom [Weingut Kühling-Gillot](#).