



SOMMERFRÜCHTE MIT DINKEL SABLÉS STREUSEL

Zubereitung: 10 Minuten

Backzeit: ca. 20 Minuten

Zutaten (24 cm runde Auflauf Form)

- 500g Sommerfrüchte gemischt (z.B. Himbeeren, Aprikosen, Heidelbeeren, Erdbeeren)
- 4 EL Zucker
- 1 EL Mais- oder Kartoffelstärke
- 1 TL Vanille Extrakt
- 180g Kambly Dinkel-Mandel Sable
- 30g Butter, weich
- Sahne oder Eiscreme zum Servieren

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Sommerfrüchte mit Zucker, Mais- oder Kartoffelstärke, Vanille Extrakt und Zimt vermengen und in die Auflaufform geben.
3. Dinkel-Mandel Sablés mit einem Nudelholz in einem Gefrierbeutel zu groben Brösmeln verarbeiten und mit der weichen Butter vermischen.
4. Sablés über die Früchte streuseln und ca. 20 Minuten backen.
5. Streuselkuchen mit Sahne oder Eiscreme servieren.