



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

Double-Crumble:

Zutaten für ein Blech:

- 500 g Butter, geschmolzen
- 750 g Mehl
- 250 g Zucker
- 25 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Glas (340 g) Marmelade, in meinem Fall 4-Frucht*
- 3 Dosen (à 425 ml) Obst, in meinem Fall Mangoscheiben*

*) Das "Originalrezept" schlägt Aprikosenmarmelade und Aprikosen vor.

Zubereitung:

Den Ofen vorheizen (200° C Ober/Unterhitze oder 175° C Umluft) und ein Backblech fetten und mehlen.

Das ist jetzt übrigens die schnellste, einfachste Version von Streuseln und ich werde sie nie wieder anders machen, denke ich:

Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz vermengen und dann mit der flüssigen Butter mit den Knethaken des Handrührers zu Streuseln verarbeiten. Ja das war's.

2/3 der Streusel auf den Boden des Blechs verteilen und andrücken. Darauf die Marmelade und darauf das Obst verteilen. Dann die restlichen Streusel darüber streuen und den Kuchen 35-45 Minuten backen.

Man kann den Kuchen mit Puderzucker bestreuen oder Schlagsahne dazu servieren.