

# Beeren-Crumble vom Grill



Farbenfroh und sommerlich fruchtig – so präsentiert sich unser Rezept für den unwiderstehlichen Beeren-Crumble vom Grill. Kreieren Sie mit uns ein optisches und geschmackliches Highlight!



## Zubereitung

**Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren** putzen und waschen. Alle Früchte mit den **Süßkirschen** in eine Schüssel geben und mit **Zitronenabrieb, Zitronensaft** und **Honig** vermengen.

Die marinierten Früchte in die Form geben und verteilen.

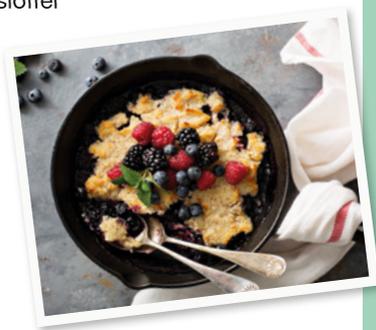
**Mehl, Butter, Zucker** und **Mandeln** zu einem bröseligen Streuselteig verkneten und über die Früchte geben.

Für die Vanille-Sahne die **Vanilleschoten** auskratzen und zusammen mit der **Schlagsahne** und dem **Vanillezucker** cremig aufschlagen. Bis zum Servieren kaltstellen.

Beeren-Crumble bei 170 Grad, geschlossen für 40-50 Minuten im Gasgrill garen.

Den fertigen Beeren-Crumble für ein paar Minuten abkühlen lassen. Mit einem Esslöffel portionieren und mit Vanille-Sahne servieren.

*Guten Appetit!*



## Zutaten

### Für den Crumble

250 g Erdbeeren  
100 g Himbeeren  
100 g Brombeeren  
150 g Heidelbeeren  
150 g Süßkirsche  
1 Bio-Zitrone,  
davon Saft und Abrieb  
2 EL Honig  
150 g Weizenmehl (Type 550)  
100 g Butter  
100 g Zucker  
50 g Mandeln, gehackt

### Für die Vanille-Sahne

1 Vanilleschote  
500 g Schlagsahne  
1 Päckchen Vanillezucker

### Utensilien

alternativ: passende Auflaufform,  
Pizzaform, rund,  
30 cm Durchmesser und  
2-4 cm hoch

**Dauer: 90 min**

**aktive Arbeitszeit: 40 min**

**Schwierigkeit: Leicht**

**Vegetarisch**