



Rheinland-Pfalz
ISST BESSER



Rheinland-Pfalz
MINISTERIUM FÜR
KLIMASCHUTZ, UMWELT,
ENERGIE UND MOBILITÄT

Obst Streusel mit Vanillesoße

4-6 Personen

Zutaten:

Streusel:

- 125g weiche Butter
- 150g Zucker
- 200g (Vollkorn-) Mehl
- 1 Prise Salz
- optional: 25g gemahlene Nüsse
- Zimt nach Belieben

Vanillesoße:

- ½ l Milch
- 2 Tl Stärke
- 1 Prise Salz
- Vanilleschote bzw. -pulver

- Obst der Saison verwenden

So wird es gemacht:

Streusel:

1. Die Butter, den Zucker, das Mehl (Nüsse) und die Prise Salz zu Streuseln kneten.
2. Früchte geschnitten in die Ofenform geben, mit einem Schuss Zitrone versehen und umrühren.
3. Nach Belieben die Früchte noch mit Zimt verfeinern.
4. Anschließend die Streusel gleichmäßig auf dem Obst verteilen.
5. Die Ofenform bei 180°C (Umluft) für ca. 20 bis 25 Minuten im Ofen backen, bis der Streusel eine goldbraune Farbe annimmt.

Vanillesoße:

1. 400ml Milch zusammen mit der Prise Salz und Vanille nach Belieben im Topf erhitzen.
2. Die restliche kalte Milch mit der Stärke verrühren und langsam in den Topf mit der kochenden Milch hinzugeben. Dabei immer rühren!
3. Wenn die Milch nochmals gekocht hat, den Topf anschließend vom Herd nehmen.

