Cellagon®

WEIHNACHTLICHER BEERENCRUMBLE MIT CELLAGON WINTERPUNSCH

ZUTATEN

für 8 Portionen

600 g	Beerenmischung (tiefgekühlt)
100 ml	Cellagon Winterpunsch
200 g	Weiche Butter
375 g	Weizenmehl
150 g	Zucker
2 TL	Zimt
75 g	Marzipanrohmasse

ZUBEREITUNG

- Die tiefgefrorenen Früchte in eine Schüssel geben und mit dem unverdünnten Konzentrat Cellagon Winterpunsch vermengen.
- Die Beeren anschließend in einer Quicheform (Ø 30 cm) verteilen, sodass sie den Boden gleichmäßig bedecken.
- Die Marzipanrohmasse in kleine Würfel schneiden und zusammen mit Butter, Mehl, Zucker und Zimt in eine Rührschüssel geben.
- Zutaten mithilfe eines Handrührgeräts auf mittlerer Stufe zu Streuseln verarbeiten.
- Zum Schluss die Streusel gleichmäßig auf den Beeren verteilen und den Crumble auf mittlerer Stufe ca. 30 min im vorgeheizten Ofen goldgelb backen (Ober-/Unterhitze: 180°C).