

## Haselnusscrumble mit Kornelkirschen, Schlehen, Äpfeln und Zwetschgen

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Handvoll Kornelkirschen, Schlehen, Brombeeren, Heidelbeeren o.a. heimischen Beeren aus Wald und Flur
- 2 kleine Äpfel
- 1-2 Handvoll Zwetschgen
- Saft einer halben Zitrone
- 80 g Mehl oder Haferflocken
- 1 Prise Salz
- 100g Haselnüsse, gemahlen oder grob gehackt
- 100g weiche Butter oder vegane Margarine, in Stücke geschnitten
- 100g (brauner) Zucker
- 1-2 EL Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- Ggf. ein Schuß Hafer-, Sojamilch oder Milch
- Öl/Margarine/Butter zum Fetten der Form

### Benötigte Küchengeräte/utensilien:

- Waage
- 1 große Schüssel (Streuselteig)
- 1 Eßlöffel
- 1 Auflaufform oder ein Backblech
- Messer
- Schneidebrett
- Löffel

### Zubereitung:

Auflaufform mit Öl, Butter oder Margarine ausstreichen, zur Seite stellen.

Backofen auf 180-200°C vorheizen.

Früchte waschen und trocken tupfen. Nach Gusto Schlehen und Kornelkirschen kurz heiss überbrühen und mit einem Messer entkernen. Hinweis: wir machen dies nicht...beim Essen ist dann auf Kerne achten angesagt.

Zwetschgen und Äpfel in kleine Würfel oder Stücke schneiden und mit den vorbereiteten Heckenfrüchten in die gefettete Auflaufform geben. Mit Zitronensaft beträufeln.

In einer großen Rührschüssel aus Mehl, Salz, Nüssen, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Margarine oder Butter mit den Händen einen geschmeidigen Streuselteig herstellen. Diesen in kleine Streuseln auf das vorbereitete Obst geben. Bei 180-200°C für 15-20min goldbraun backen.

Kurz abkühlen lassen und noch lauwarm servieren. Dazu schmeckt leicht gesüßte Schlagsahne oder Vanillesojaquark.