

## Zutaten:

500g gemischte Beeren (TK oder frisch)  
130g Mehl  
50 g Zucker  
80g Butter  
1 P. Vanillezucker  
Vanilleeis



**Backzeit:** 25min

**Temperatur:** 175°C

## Zubereitung:

Den **Thermo-Star® Vario** mit einer **Dauerbackunterlage** und einer **Rosenform** bestücken. Die Beeren einfüllen.

Zucker und Butter im **Schlagkessel** schaumig rühren, danach das Mehl hinzugeben und zu einem Streuselteig verkneten.

Die Streusel über die Beeren verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Über den noch heißen Crumbel das Vanilleeis verteilen und servieren.

Tolles Gelingen