

## Strawberry-Crumble-Schnitten

(für 4 Stck /Personen)

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
	<b>Backofen</b> auf 175 Grad vorheizen (Umluft).
<b>250g Mehl</b> <b>125g Zucker</b> <b>1 Pck Vanillezucker</b> <b>1 Prise Salz</b>	<b>Mehl, Zucker, Vanillezucker</b> und <b>Salz</b> in einer Rührschüssel gut miteinander mischen
<b>150g Margarine</b>	<b>Margarine</b> in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und in die Rührschüssel dazugeben. Die Masse mit dem Knethaken des Handrührers zu einem klumpigen und groben Streuselteig kneten.
<b>Backpapier</b>	Auf einem Backblech <b>Backpapier</b> auflegen. Gut 1/3 des Teiges auf dem Backpapier in vier gleich großen Portionen auf das Backblech geben. Die Haufen dann mit feuchten Fingern zu 10x10cm großen Schnitten formen, die einen kleinen Rand haben (1/2 cm reicht!)
<b>100g Haselnuskerne, gemahlen</b> <b>225-250g Himbeeren, gefroren</b>	<b>Je 1 EL gemahlene Haselnuskerne</b> auf jeder der vier Böden verteilen. Darauf die <b>gefrorenen Himbeeren auf die vier Schnitten</b> verteilen.
<b>Puderzucker</b>	<b>Die restlichen gem. Haselnüsse unter den Rest des Streuselteiges mischen und die Masse grob über die vier Schnitten bröseln und verteilen..</b>
<b>(Sprühsahne)</b>	<b>Im Ofen auf der mittleren Schiene 30 Minuten goldbraun backen.</b>  Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und dann noch lau warm mit Puderzucker bestreuen und servieren! Gern mit etwas Schlagsahne... oder  Einfach noch ein Espresso dazu und fertig!