



Vegane Himbeer-Crumble-Schnitten

Zutaten für 5 - 6 Personen:

190 g	vegane Margarine
280 g	Dinkelmehl, glatt
125 g	Kristallzucker
20 g	Vanillezucker
	Salz
100 g	Haselnüsse, gemahlen
280 g	Himbeeren, TK
ca. 1 EL	Staubzucker

Herstellung:

1. Die Margarine in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Mehl, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen.
2. Die heiße Margarine mit den Knethaken des Handrührgeräts unterkneten, sodass grobe Streusel entstehen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Ein Drittel des Streuselteigs abnehmen und beiseitestellen.
5. Den restlichen Streuselteig in fünf gleich große Portionen teilen. Jede Portion auf dem Backpapier mit den Fingern zu einem Boden von ca. 10 × 10 cm mit einem ½ cm hohen Rand formen.
6. Den Backofen auf 170 °C vorheizen.
7. 2/3 der gemahlene Haselnüsse auf den Streuselböden verteilen.
8. Die gefrorenen Himbeeren darauf geben.
9. Die restlichen Nüsse mit dem beiseitegestellten Streuselteig vermischen.
10. Die Streuselmasse in groben Bröseln auf den Himbeeren verteilen.
11. Im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen.
Die Himbeer-Crumble-Schnitten aus dem Ofen nehmen und 15 Min. abkühlen lassen.
12. Zum Servieren jeweils dünn mit Staubzucker bestäuben und am besten noch warm servieren.