

Orangencrumble



Zubereitungszeit

15 Minuten + ca. 10 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 370 kcal

Eiweiss: 4 g

Fett: 13 g

Kohlenhydrate: 56 g

Zutaten für 4 Portionen

6 Bio-Orangen
60 g Zucker
4 frische Datteln à ca. 20 g
80 g Weissmehl
60 g Butter, kalt

Zubereitung

1. Backofen auf 220 °C vorheizen. Etwas Orangenschale zum Zucker reiben. Schale aller Orangen samt weisser Haut wegschneiden. Orangen halbieren und in Scheiben schneiden. Datteln entkernen, in Streifen schneiden und mit den Orangenscheiben in eine feuerfeste Form geben. Mehl zum Zucker mischen. Butter in Würfel schneiden und begeben. Zwischen den Fingern zu einer bröseligen Masse reiben. Masse über die Orangen geben und in der oberen Ofenhälfte ca. 10 Minuten backen.