

# Lieblingsrezept

## Zutaten:

- ✓ 125 g Weizenmehl
- ✓ 100 g Haselnüsse, gehackt, bioladen°
- ✓ 75 g Rohrohrzucker
- ✓ 100 g Butter
- ✓ Ca. 750 g Kaki
- ✓ 2 EL Rohrohrzucker
- ✓ 4 EL Zitronensaft
- ✓ 40 g Cranberries, bioladen°

## So gelingt der Kaki-Crumble:

Mehl, Nusskerne, Zimt und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers oder den Händen zu Streuseln verarbeiten.

Kaki schälen und in Stückchen schneiden. Mit Zitronensaft und 2 EL Zucker mischen und etwas Saft ziehen lassen. Eine Tarteform mit etwas Butter ausstreichen. Die Früchte mit den Cranberries mischen und in die Form geben. Die Streusel darauf verteilen und im auf 180° vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 35-40 backen.

Lauwarm abkühlen lassen und mit Schlagsahne und/oder Vanilleeis servieren.

