



Beerensalat mit Schokokrümeln & Ricottacreme



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion:

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

schnell

Zubereitung

Du hast Lust auf ein sommerliches Dessert? Dann solltest du definitiv unseren Beeren- Schoko-Crumble mit einer leckeren Zitronen-Ricottacreme ausprobieren! Der Beeren- Schoko-Crumble ist super schnell gemacht und schmeckt echt mega lecker und erfrischend. Und das Coolste ist, du musst bei dem Rezept gar nichts schneiden! Probier's unbedingt aus, so easy geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du den Backofen auf 200°C vorheizen. Nun kannst du Mehl, Butter, Puderzucker, Kakaopulver, Zimt und Salz in eine Schüssel geben und schnell zu einem Teig verkneten. Den streuseligen Teig mit den Fingern fein zerkrümeln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 8 Minuten backen. Zwischendurch einmal mit einem Holzlöffel durchrühren und wenden.

Step 2:

Für die Creme den Ricotta mit dem Vanillezucker und dem Zucker verrühren. Dann kannst du die Beeren mit der Marmelade vermischen.

Step 3:

Nun die Beeren in Glasschalen füllen, dann einen Klecks Creme und zum Schluss den Crumble oben drauf geben.

Zutaten

Menge

1 kleine Prise	Salz
1 Päckchen	Vanillezucker
100 g	weiche Butter
1 große Prise	Zimt
30 g	Kakaopulver
300 g	Ricotta
1 EL	Zucker
300 g	gemischte Beeren (Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren)
200 g	Mehl
100 g	Puderzucker
1 EL	Erdbeermarmelade