

## ■ REZEPT DES MONATS - JUNI



Foto: shutterstock.com | DenisNata

### Gebackene Erdbeeren – Schnelles Sommerdessert

#### Zutaten (für 8 Portionen):

1 kg	Erdbeeren
200 g	Zucker
200 g	Butter
200 g	Mehl
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz

- Erdbeeren waschen, putzen, evtl. halbieren und in eine Auflaufform geben
- Zucker, Butter, Mehl, Vanillezucker und Salz miteinander verreiben und so Streusel herstellen
- die Erdbeeren mit den Streuseln bedecken
- ca. 15-20 min. bei 200° backen, warm servieren

Dazu schmeckt Vanillesoße oder Vanilleeis.

**Guten Appetit wünscht Ihr *spezi*MED - Team!**

1 Portion enthält	kcal	Kohlenhydrate (BE)	Fett	Eiweiß
	412	ca. 4	21 g	4 g

#### Tipps:

Sie können dieses Dessert natürlich auch mit anderen Früchten der Saison zubereiten.

Eine Variante für die kältere Jahreszeit mit Äpfeln:

Dazu ca. 1 kg Äpfel mit 2 EL Ahornsirup, Walnüssen, Zimt, Calvados und Rum nach Geschmack marinieren und ca. 10 min. im Ofen bei 180° garen, dann die Streusel darüber geben und wie oben beschrieben fertig backen.