

# Waldbeeren-Crumble mit Maronen und Thymian

Für 4 Personen

## ZUTATEN

400 g Waldbeeren

1,5 EL Honig

einige Zweige Thymian

100 g Maronen  
(vorgegart, ohne Schale)

50 g Weizenmehl (Type 405)

75 g Haferflocken

100 g weiche Butter

3 EL Zucker

1 Prise Salz

Mark einer Vanilleschote

Außerdem:

4 Gratinförmchen  
(Durchmesser 12 cm)



## ZUBEREITUNG

Beeren verlesen mit Honig verrühren, beiseitestellen. Thymian fein hacken, Maronen mit einem Messer grob zerkleinern. Beides mit Mehl, Haferflocken, 90 g Butter, Zucker, Salz und Vanillemark zu einem krümeligen Teig verkneten.

Backofen auf 180°C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Vier kleine Gratin-Förmchen mit der restlichen Butter einfetten. Beeren in die Förmchen verteilen, mit Crumble bedecken und im Backofen knusprig backen.

Mit einem Klecks Schlagsahne servieren.