



Rezan

Beeren-Crumble mit Brot

Zutaten

2	Brötchen
1	Croissant
Einige	Beeren
150 ml	lauwarme Milch
1 TL	Zimt
40 g	Butter, geschmolzen
150 ml	Sahne, geschlagen
Einige	Mandeln
Etwas	Puderzucker

Zubereitung

1. Die Brötchen und das Croissant klein zupfen.
2. Milch mit dem Zimt vermengen und lauwarm erhitzen.
3. Die Butter schmelzen.
4. Die geschmolzene Butter über die Brötchen gießen und dann die lauwarne Milch-Zimtmischung darübergerben.
5. Die Beeren und die Mandeln hinzufügen.
6. Die Sahne steif schlagen und auf dem Crumble verteilen.
7. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C 15-20 Minuten backen.
8. Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.