

# Himbeer-Brombeer-Cobbler mit Crème fraîche

Zutaten | 4 Portionen

|         |                                |
|---------|--------------------------------|
| 15 g    | Butter zum Ausfetten der Form  |
| 180 g   | Weizenmehl                     |
| 115 g   | Butter                         |
| 2 TL    | Backpulver                     |
| 1 Prise | Salz                           |
| 180 g   | Crème double (mind. 40% Fett)  |
| 300 g   | Himbeeren                      |
| 300 g   | Brombeeren                     |
| ¼ TL    | Zimt                           |
| 100 g   | Zucker                         |
| 3 TL    | Speisestärke                   |
| 2 EL    | Puderzucker                    |
| 100 g   | Crème fraîche (mind. 30% Fett) |

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 50 Min.

## Zubereitung:

- Eine Backform (26 x 20cm) ausbuttern, den Backofen auf 200° C (Umluft 180° C) vorheizen.
- Mehl, weiche Butter, Backpulver und Salz in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgerätes vermischen.
- Nach und nach Crème double hinzufügen bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
- Himbeeren und Brombeeren verlesen und diese, möglichst ohne zu waschen, in einer Schüssel mit Zimt, Zucker und Speisestärke vorsichtig vermengen.
- Die verarbeiteten Beeren in die Backform füllen, den Teig in Stücken/Kleckschen darüber verteilen

- Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten goldbraun backen.
- Nach kurzer Abkühlzeit mit Puderzucker bestäuben und lauwarm mit Klecksen von Crème fraîche servieren.

## Tipp:

Ein Cobbler (wörtlich: „Flickschuster“, kommt von „to cobble something together“ – englisch für „etwas zusammenschustern“) ist eine traditionelle Süßspeise, die in der britisch-amerikanischen Kolonialzeit entstand und heute meist als Dessert gereicht wird.

Sie besteht aus meist nur einer einzigen Fruchtart, die mit einer Teigkruste überbacken wird.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 336 g:

## Nährwertabelle

| Energie  | Fett | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|----------|------|---------------|--------|---------|
| 838 kcal | 54 g | 78,9 g        | 8,28 g | 142 mg  |