



## Beeren-Crumble im Glas mit kinder Riegel

**Zubereitungszeit:**   
ca. 15 Min.

**Wartezeit:**   
ca. 12 Min.

### Zutaten Für 10 Stück

**Für die Streusel:**  
150 g Mehl (Type 405)  
80 g Butter, weich  
60 g Zucker

**Für das Kompott:**  
50 g Zucker  
100 ml Traubensaft  
300 g Beerenmix, TK  
1 EL Heidelbeerkonfitüre  
1 TL Zimt  
4 kinder Riegel

**Utensilien:**  
Backofen, Schüsseln,  
Backblech, Backpapier,  
Topf, Herd, Messer, Brett

### Nährwerte:

Portionen: 10  
Pro Portion: 82 g  
Pro Portion: 241 kcal

### Zubereitung:

#### 1. Schritt:

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200° C / Umluft: 175° C). Butter, Zucker und Mehl in eine Schüssel geben und verkneten. Brösel auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und für ca. 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

#### 2. Schritt:

Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Traubensaft ablöschen und die Beeren hinzugeben. Zimt und Heidelbeerkonfitüre hinzugeben und für ca. 2 Minuten köcheln lassen.

#### 3. Schritt:

kinder Riegel in der Mitte halbieren und der Länge nach schneiden. Beerenkompott und Streusel auf die Gläser verteilen und mit kinder Riegeln dekorieren.