

# Verpoorten Mug Crumble

## Zutaten

Für 2 Gläser:

Für den Teig:

100 g Dinkelmehl 630er

1 Pkg Vanillezucker

30 g Zucker

30 g weiche Butter

1 TL Backpulver

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

10 Heidelbeeren

Für die Streusel:

1 EL kalte Butter

1 EL Mehl

1 EL brauner Zucker

1 Prise Zimt



## Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig, bis auf die Heidelbeeren, zu einem glatten Teig verrühren.

Nach Bedarf darf noch ein kleiner Schuss mehr VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzu gegeben werden, bis eine cremige Masse entstanden ist.

Nun die gewaschenen Heidelbeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen auf 2 Gläser verteilen.

Für die Streusel werden die Zutaten gut verknetet, bis eine krümelige Masse entstanden ist.

Die Streusel werden dann ebenfalls auf die 2 Gläser als Topping verteilt.

Nun wird der VERPOORTEN Crumble für ca. 15 Min. bei 200°C Umluft im vorgeheizten Backofen gebacken, bis die Streusel goldbraun gebacken sind und der Kuchen schön aufgegangen ist - Stäbchenprobe nicht vergessen!

Am besten noch lauwarm genießen - Guten Appetit!

## Leser-Tipp

Für den extra Crunch noch ein paar gehackte Macadamia Nüsse unter den Teig heben und die Streusel mit Haferflocken verfeinern!

[Link zum Rezept: Verpoorten Mug Crumble](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de