

Stachelbeer- Mohnstreussel - Gratin

500g dunkle und helle Brachland Stachelbeeren Beeren waschen, entstielen und in ausgebutterte Gratinform verteilen

60g Zucker
½ Päckli Vanillezucker über die Beeren streuen
½ dl Brachland Most Beeren mit dem Most beträufeln

Backen zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens
10-15 Minuten

Streussel

100g Mehl in Schüssel geben, mischen
90g Zucker
50g Mohn
75g Butter flüssig erwärmen, beifügen, rühren, bis sich Klümpchen bilden

Streussel über die Stachelbeeren streuen und fertig backen

Servieren Gratin heiss servieren