

Erdbeer-Crumble mit Marshmallows

Für 4-6 Personen / ca. 15 Min. Zubereitung / ca. 30 Min. Grillzeit

Zutaten:

200 g Erdbeeren
3 EL Erdbeerkonfitüre
abgeriebene Schale und Saft von
1 Bio-Limette
100 g Mehl
80 g Zucker
80 g kalte Butter
1 Handvoll Marshmallows
1 Rolle Mürbeteig
(aus dem Kühlregal)
Butter und Mehl für die Form



© Mathias Neubauer für ZS Verlag

1. Den Grill (mit Deckel, 160 bis 180°C) für niedrige bis mittlere indirekte Hitze vorbereiten.
2. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Mit der Konfitüre und der Limettenschale sowie dem -saft marinieren.
3. Das Mehl, den Zucker und die Butter mit den Fingern zu lockeren Streuseln verarbeiten und kühl stellen. Die Marshmallows halbieren.
4. Den Teig entrollen. Eine Grill- oder Backform (20 bis 24 cm Durchmesser) mit etwas Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen. Den Teig so hineinlegen, dass er etwas über den Rand hinausragt. Mit einer Gabel gleichmäßig einstechen. Die Erdbeeren, die Streuseln und die Marshmallows locker darauf verteilen. Den Erdbeer-Crumble bei indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel 25 bis 30 Minuten grillen.

