

Sbrisolona mit Blaubeeren

Boden

150 g Haferflocken
70 g Mehl
100 g Zucker
100 g Butter
1 Prise Salz

Belag

500 g tiefgefrorene oder frische Blaubeeren
2 EL Speisestärke
2 EL Wasser
1 EL Zucker



Zubereitung

Backform (Ø 24 cm) mit Backpapier auslegen.

Haferflocken, Mehl, Zucker, Butter und Salz rasch zu einem bröseligen Teig verkneten. Mit den Händen in der Springform festdrücken, dabei einen Rand bilden. Bis zum Backen in den Kühlschrank stellen.

Beeren in einem Topf bei ständigem Umrühren aufkochen. Speisestärke im kalten Wasser lösen. Zucker und Speisestärke zu den Beeren geben und weiter köcheln lassen, bis die gekochten Beeren eindicken. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backform aus dem Kühlschrank nehmen, Teig mit den Beeren bedecken

Im vorgeheizten Backofen 40-45 Minuten, bis der Rand leicht goldbraun ist, backen.