

## 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.