



## BEDECKTE FRÜCHTCHEN

### Zutaten:

ca. 200 g Beeren (je nach Saison und Geschmack - Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Ribisel, ...) und ca. 150 g Steinobst (je nach Saison und Geschmack - Marillen, Pfirsich, Zwetschken, ...), 1 Apfel oder 1 Birne, 5 EL brauner Rohrohrzucker, 1 Schuss Balsamico

225 g Mehl, 170 g Butter, 130 ml Buttermilch, ca. 3 TL Backpulver, 70 g Zucker, 1 Prise Salz  
Zucker zum Bestäuben

### Zubereitung:

- alle Früchte waschen, gegebenenfalls entkernen und zerkleinern, gemeinsam in einen Topf geben
- langsam erhitzen und mit Balsamico und Zucker köcheln lassen, bis die Früchte Wasser ziehen, dann in eine feuerfeste Form geben
- Mehl, Butter und Backpulver gut vermengen, bis alles eine bröckelige Masse ist
- Zucker und eine Prise Salz zugeben, nach und nach die Buttermilch einrühren
- den Teig mit einem Esslöffel portionsweise über die Früchte verteilen und im vorgeheizten Backrohr (190° C) goldbraun backen

