

Kokos-Beeren Crumble

○ Leicht

Zutaten für 8 Personen

Zubereitungszeit:

Vorbereitungszeit: 20 Min.

800 g	gemischte Tiefkühl-Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren)
60 g	Bio-Kokosöl
120 g	Dinkelmehl
20 g	Bio-Kokosmehl
30 g	gemahlene Mandeln
45 g	Bio-Kokosblütenzucker
1	Vanilleschote
100 g	Frischkäse
etwas	Bio Kokosblütensirup

1

Die TK-Beeren antauen lassen.

2

Das Dinkelmehl, das Kokosmehl, die gemahlene Mandeln, das Mark der Vanilleschote und den Kokosblütenzucker in einer Schüssel vermischen.

3

Das Kokosöl im Wasserbad schmelzen und mit Hilfe einer Gabel in die Mehlmischung einarbeiten, bis eine Krümelmasse entsteht.

4

Den Crumbleteig für 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

5

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

6

Eine Tarte- oder Springform mit etwas Kokosöl einfetten und die Beeren darin verteilen. Falls größere Erdbeeren in der Beerenmischung sind, diese halbieren.

7

Den Frischkäse mit etwas Wasser cremig rühren und in kleinen Nocken über den Beeren verteilen. Für die fruchtig-karamellige Note noch ein wenig Kokosblütensirup darüber geben.

