

# Mango-Ananas Crumble I vegan

○ Leicht

Zutaten für 6 Personen

## Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 20 Min.

60 g **Bio-Kokosöl**

120 g Dinkelmehl

20 g **Bio-Kokosmehl**

50 g gehackte Walnüsse

45 g **Bio-Kokosblütenzucker**

1 TL Zimt

1 Limette

1 Mango

1 Ananas

30 g weiße Schokolade

1

Das Dinkelmehl, das Kokosmehl, die gehackten Walüsse, den Kokosblütenzucker und das Zimtpulver in einer Schüssel vermischen.

2

Den Limettenabrieb zur Mehlmischung geben.

3

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

4

Den Crumbleteig für 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

5

In der Zwischenzeit den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

6

Das Fruchtfleisch der Mango und Ananas würfeln und in der gefetteten Form verteilen.

7

Den Crumbleteig gleichmäßig darüber verteilen und ca. 20 Minuten backen.

8

Zum Schluss noch die weiße Schokolade darüber raspeln.



**Tipp:**

Schmeckt warm oder kalt – auch mit einer Kugel Vanilleeis.