

## Rezept

# Kokos-Erdbeer-Crumble ohne Zucker

Ein Rezept von Kokos-Erdbeer-Crumble ohne Zucker, am 25.07.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Erdbeeren	<b>120 g</b> Dinkelmehl (Type 630)
<b>100 g</b> Kokosblütenzucker	<b>50 g</b> Kokosraspel
<b>¼ TL</b> gemahlene Vanille	<b>100 g</b> kalte Butter

### Ausserdem

Butter zum Fetten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal, 33 g F, 6 g EW, 52 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Auflaufform mit Butter ausreiben. Die Erdbeeren waschen, von den Stielansätzen befreien, vierteln und gleichmäßig in der vorbereiteten Form verteilen.

---

2. Mehl, Kokosblütenzucker, Kokosraspel und gemahlene Vanille in einer Schüssel vermischen. Die Butter in kleinen Stücken dazugeben und alles zwischen den Fingern rasch zu Streuseln zerreiben.

---

3. Die Streusel gleichmäßig auf den Erdbeeren verteilen und im heißen Backofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen. Dann den Crumble herausnehmen, etwas abkühlen lassen und warm servieren.