

Rezept

Kokos-Erdbeer-Crumble ohne Zucker

Ein Rezept von Kokos-Erdbeer-Crumble ohne Zucker, am 20.04.2024

Zutaten

500 g Erdbeeren	120 g Dinkelmehl (Type 630)
100 g Kokosblütenzucker	50 g Kokosraspel
¼ TL gemahlene Vanille	100 g 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.