

Rezept

Veganes Sommerfrüchte-Crumble

Ein Rezept von Veganes Sommerfrüchte-Crumble, am 28.06.2026

Zutaten

250 g Aprikosen	300 g gemischte Beeren (z. B. Rote Johannis-, Brom-, Erdbeeren)
½ TL Vanillemark	2 EL Rohrohrzucker
2 EL Zitronensaft	60 g geschälte Mandelkerne oder Walnusskerne
40 g getrocknete Kirschen	40 g zarte Haferflocken
4 EL Agavendicksaft	Zimtpulver
200 g Sojajoghurt natur	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Beeren verlesen und, falls nötig, kurz abbrausen, Erdbeeren putzen und vierteln. Aprikosen und Beeren mit Vanille, Zucker und Zitronensaft in einer flachen Schüssel mischen.
2. Nüsse oder Mandeln, Kirschen, Haferflocken, 3 EL Agavendicksaft und ¼ TL Zimt im Blitzhacker oder mit dem Stabmixer so lange zerkleinern, bis die Masse eine streuselige Beschaffenheit hat. Den Streusel-Mix auf den Früchten verteilen. Joghurt mit übrigem Dicksaft verrührt dazu servieren.