

Rezept

Zwetschgen Crumble mit Haferflocken

Ein Rezept von Zwetschgen Crumble mit Haferflocken, am 25.04.2024

Zutaten

500 g Zwetschgen (ersatzweise Pflaumen)	80 g feine Haferflocken
70 g gemahlene Mandeln	3 EL Kakaopulver
40 g Rohrohrzucker	1 TL Lebkuchengewürz
Salz	70 g vegane Margarine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal, 27 g F, 8 g EW, 34 g KH

Zubereitung

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und 1,5 cm groß würfeln. In eine große Auflaufform geben. Den Backofen auf 180° vorheizen.

2. Die Haferflocken in eine Schüssel geben. Gemahlene Mandeln, Kakao, Zucker, Lebkuchengewürz sowie 1 Prise Salz dazugeben und mischen. Die Margarine in 0,5 cm große Würfel schneiden, dazugeben und mit den Fingerspitzen in den Teig kneten.

3. Den krümeligen Teig auf den Zwetschgen verteilen und den Crumble im Ofen (Mitte) 25-30 Min. backen.