



Erdbeer-Himbeer-Crumble (glutenfrei)

Zutaten:

300 g TK-Himbeeren

300 g TK-Erdbeeren

3 EL Ahornsirup

145 g Butter

70 g Haferflocken (glutenfrei)

30 g Kokosraspeln

30 g gemahlene Mandeln

90 g Mehl (glutenfrei)

90 g Rohrohrzucker

1 Prise Zimt

Zubereitung:

1. Heizt den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor und fettet eine Auflaufform (27 x 18 cm) ein.
2. Verteilt Erdbeeren und Himbeeren gleichmäßig in der Auflaufform und gebt den Ahornsirup darüber.
3. Für die Streusel gebt Ihr Mehl, Butter, Rohrohrzucker, Haferflocken, Mandeln und Kokosraspeln in eine Rührschüssel. Entweder knetet Ihr alles solange von Hand, bis Ihr kleine Streusel habt, oder lasst die Küchenmaschine und den Knethaken für Euch arbeiten.
4. Anschließend verteilt Ihr die Streusel auf den Erdbeeren und Himbeeren in der Auflaufform.
5. Ab damit in den Ofen für 30-40 Minuten. Sobald die Streusel goldbraun sind, kann Euer Crumble aus dem Ofen.