

Gegrilltes Zimt-Beeren-Crumble mit Joghurt

30—40 Min

Zubereitung

1. Für das Crumble das Mehl mit den Haferflocken, Nüssen, Zucker, Zimt und der kalten Butter in Stückchen zu Streusel kneten.
2. Einen Teil der Streusel in die Förmchen geben, die Beeren darauf verteilen und zuletzt die restlichen Streusel darüber geben.
3. Den Grill auf mittlere Temperatur vorheizen und die Förmchen auf den Rost stellen. Den Deckel des Grills schließen und die Crumbles ca. 15 Minuten backen, bis die Beeren zu brutzeln beginnen und die Streusel schön braun sind.
4. Für die Creme das Joghurt mit dem Ingwer, Cardamom und Vanillezucker verrühren, zu den Crumbles servieren und genießen.

Zutaten 2 Portionen

= Kotányi Produkte

Für das Crumble

150 g	Erdbeeren
150 g	Himbeeren
150 g	Blaubeeren
100 g	Dinkelmehl
40 g	Haferflocken
40 g	Haselnüsse, gemahlen
40 g	Rohrohrzucker
60 g	Butter, kalt
1 TL	Zimt gemahlen

Für die Joghurt-Creme

300 g	Griechisches Joghurt
1 TL	Cardamom gemahlen
1 TL	Ingwer gemahlen
1 EL	Vanillezucker Bourbon