



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 für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für das Crumble

| | |
|-------|----------------------|
| 150 g | Erdbeeren |
| 150 g | Himbeeren |
| 150 g | Heidelbeeren |
| 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 | ♦ |
| 1 TL | ♦ |
| 1 EL | ♦ Vanillezucker Bourbon |

