



## Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

### За крамбъла

|        |                  |
|--------|------------------|
| 150 g  | Ягоди            |
| 150 g  | Малини           |
| 150 g  | Боровинки        |
| 100 g  | Брашно от спелта |
| 40 g   | Овесени ядки     |
| 40 g   | Лешници, смлени  |
| 40 g   | Захар            |
| 60 g   | Масло, студено   |
| 1 ч.л. | ♦ Канела на прах |

### За киселото мляко

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 300 g  | Гръцко кисело мляко        |
| 1 ч.л. | ♦ Джинджифил, мян          |
| 1 с.л. | ♦ Бурбонска ванилова захар |

# Крамбъл с канела и горски плодове, и кисело мляко

⌚ 30—40 Минути ♡ ♡ ♡

## Подготовка

- 1 За да направите крамбъла: Смесете брашното заедно с овесените ядки, ядките, захарта, канелата и студеното масло, докато образуват текстура, наподобяваща крамбъл.
- 2 Сложете малко крамбъл на дъното на керамични купички, наредете слой горски плодове отгоре и покрийте с останалата част от крамбъла.
- 3 Загрейте грила до средна температура и поставете керамичните купички отгоре. Затворете грила и печете около 15 минути, докато плодовете не започнат да пускат сок, а крамбълът е хубав и златист. Можете да го изпечете и в предварително загрята на 180°C фурна.
- 4 За да направите крема: Смесете йогурта с джинджифила и ваниловата захар, поднесете с крамбъла и се насладете.

