

Крамбл на гриле с корицей, ягодами и йогуртом

30—40 Мин.

Способ приготовления

1. Крамбл: Смешайте муку с овсяными хлопьями, орехами, сахаром, корицей и холодным сливочным маслом до рассыпчатой консистенции.
2. Добавьте в формочки часть теста, положите сверху ягоды, а затем добавьте оставшееся тесто.
3. Разогрейте гриль до средней температуры и выложите на него формочки. Закройте гриль и выпекайте крамбл в течение 15 минут, пока на ягодах не появятся пузырьки, а корочка не станет золотистой.
4. Крем: Смешайте йогурт с имбирем, кардамоном и ванильным сахаром, перед подачей посыпьте крошками.

Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

Крамбл

150 г	Клубника
150 г	Малина
150 г	Черника
100 г	Мука из спельты
40 г	Овсяные хлопья
40 г	Фундук молотый
40 г	Тростниковый сахар-сырец
60 г	Холодное сливочное масло
1 ч. л.	Корица молотая

Йогуртовый крем

300 г	Греческий йогурт
1 ч. л.	Кардамон молотый
1 ч. л.	Имбирь молотый
1 ст. л.	Ванильный сахар с натуральной ванилью