



Крамбл на гриле с корицей, ягодами и йогуртом

⌚ 30—40 Мин. 

Способ приготовления

Ингредиенты 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

Крамбл

150 г	Клубника
150 г	Малина
150 г	Черника
100 г	Мука из спелты
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

- 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.

