



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, нарежете 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.

