



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 сахарсырец 60 г Холодное сливочное масло

Йогуртовый крем

1 ч. л.

300 г Греческий йогцрт 1 ч. л. **♦** Кардамон молотый 1 ч. л. ♦ Имбирь молотый 1 ст. л. ◆ Ванильный сахар с натуральной ванилью

Корица молотая

Крамбл на гриле с корицей, ягодами и йогуртом

(7 30—40 Мин. **(7 (1 (7 (1 (7 (1 (7 (1 (7 (1 (7 (1 (7 (1 (7 (1 (7 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 ((1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (**



Способ приготовления

- Крамбл: Смешайте муку с овсяными хлопьями, орехами, сахаром, корицей и холодным сливочным маслом до рассыпчатой консистенции.
- Добавьте в формочки часть теста, положите сверху ягоды, а затем добавьте оставшееся тесто.
- 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.
- Крем: Смешайте йогурт с имбирем, кардамоном и ванильным сахаром, перед подачей посыпьте крошками.

