



Haferflockencrumble mit Pekannüssen und Vanillenote

🕒 30—40 Min   

Zubereitung

Zutaten für 5 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für das Crumble

300 g	Haferflocken
2 EL	Leinsamen geschrotet
40 g	Leinsamen
4 EL	Chiasamen
1	Handvoll Pekannüsse grob gehackt
4 Stk.	Mittelgroße Karotten gerieben
2 EL	Kokosöl
50 ml	Ahornsirup
900 ml	Mandelmilch
1 EL	♦ Zimt gemahlen
1 TL	♦ Vanillezucker Bourbon
0.5 TL	♦ Cardamom gemahlen
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

Für das Topping

1	Handvoll Pekannüsse grob gehackt
4 EL	Ahornsirup
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

- 1 Backofen auf 190 °C vorheizen.
- 2 Für das Crumble alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen und in einer mittelgroßen Auflaufform verteilen. Crumble für 30 Minuten bei 190 °C Ober- und Unterhitze backen. Auskühlen lassen und in rechteckige Stücke schneiden.
- 3 Für das Topping alle Zutaten bis auf das Meersalz in einer Schüssel vermengen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Meersalz bestreuen. 15 Minuten bei 190 °C Ober- und Unterhitze backen und auskühlen lassen.
- 4 Das Topping zum Schluss über das Crumble streuen, mit Joghurt servieren und genießen.

