

Haferflockencrumble mit Pekannüssen und Vanillenote

30—40 Min

Zutaten 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 Möhren 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

Zubereitung

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.