



Haferflockencrumble mit Pekannüssen und Vanillenote

🕒 30–40 Min   

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.

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 |

