

Sladký crumble s bobuľovým ovocím a škoricou

30—35 Min

Príprava

1. Nechajte bobuľové ovocie rozmraziť v miske s vodou a potom sceďte. Nasypte do zapekacej misy a zmiešajte s polovicou medu.
2. Predhrejte rúru na 180 °C (356 °F) pomocou konvenčného nastavenia rúry.
3. Roztopte kokosový olej, potom vmiešajte strúhaný kokos, mandle, nové korenie Kotányi, škoricu, zvyšok medu a citrónovú kôru a dôkladne premiešajte.
4. Crumble nasypte na bobuľové ovocie a pečte v rúre 15 minút, kým pekne nezhnedne.
5. Nechajte vychladnúť a podávajte.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

400 g	Rôzne bobuľové ovocie, mrazené
100 g	Kokos, strúhaný
100 g	Mandle, mleté
100 ml	Kokosový olej
4 PL	Med
	Kôra z citróna
0.5 ČL	Nové korenie celé
3 ČL	Škorica mletá