



Süßes Beeren Crumble mit Zimt

🕒 30–35 Min   

Zubereitung

- 1 Beeren in einer Schüssel Wasser auftauen lassen, anschließend abseihen, in eine Auflaufform füllen und mit der Hälfte des Honigs vermengen.
- 2 Backrohr auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 3 Kokosöl schmelzen, mit den Kokosraspeln, Mandeln, Kotányi Piment, Zimt, restlichem Honig und dem Zitronenabrieb vermischen und gut durchrühren.
- 4 Die Crumblemasse auf den Beeren verteilen und im Backrohr für 15 Minuten backen, bis es schön gebräunt ist.
- 5 Abkühlen lassen und servieren.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Beerenmix tiefgefroren
100 g	Kokosraspeln
100 g	Mandeln gerieben
100 ml	Kokosöl
4 EL	Honig
	Abrieb einer Zitrone
0.5 TL	♦ Neugewürz (Piment) gemahlen
3 TL	♦ Bio Zimt gemahlen

