



# 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           |

