



Menge 4 Portionen



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

STACHELBEER-CRUMBLE

Feinsäuerlicher Crumble mit Stachelbeeren und Kokos - köstlich!



Zubereitung

1. Mehl mit Zimt und Zucker in eine Schüssel geben.
2. Weiche Butter zufügen und alles zu Streuseln vermischen.
3. Eine Auflaufform einfetten, die Hälfte der Streuseln hineingeben und etwas andrücken.
4. Stachelbeeren halbieren, darauf verteilen und Kokosraspel darüberstreuen.
5. Die restlichen Streuseln auf die Stachelbeeren geben und alles bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 25-30 Minuten backen.
6. Noch warm mit Schlagsahne servieren!

Zutaten

175 g	Mehl
1 TL	Zimt
100 g	Diamant Raffinade Mittlere Körnung
125 g	Butter (oder Margarine)
250 g	Stachelbeeren
50 g	Kokosraspeln

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.