



 **VEGAN** (GLUTENFREI, FRUCTOSEARM)
 **PERSONEN**
 **MITTEL**
 **35 MIN**

Erdbeer-Crumble mit Buchweizenbrösel und Kokoscreme

EINKAUFLISTE:

- 400 g frische Erdbeeren
- ½ Mark einer Vanilleschote
- 1 EL Reissirup (alternativ Agavensirup)
- ½ Zitrone (Saft)

Für den Crumble

- 90 g Buchweizenflocken
- 60 g Buchweizenmehl
- 75 ml Kokosöl/Pflanzenmargarine/Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Kardamom
- 50 g Reissirup (alternativ Agavensirup)

Für die Creme

- 200 g Kokoscreme aus der Dose
- 1 TL Reissirup (alternativ Agavensirup)
- ½ Mark einer Vanilleschote

Außerdem

- Auflaufform
- Brett
- Messer
- Schüssel
- Handrührgerät/Mixer

Thema: **ZUCKERALTERNATIVEN**

Kategorie: **DESSERT**

1. Eine kleine bis mittlere Auflaufform einfetten und den Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Die Erdbeeren waschen und vom Strunk befreien. Je nach Größe halbieren oder vierteln. Mark einer Vanilleschote auskratzen. Erdbeeren mit Zitronensaft, Reissirup und Vanillemark mischen und in die Auflaufform geben.
3. Für den Crumble alle Zutaten in einer Schüssel mischen und zu Streuseln kneten. Die Streusel gleichmäßig über den Erdbeeren verteilen.
4. Im Backofen auf der mittleren Schiene für ca. 20 Minuten backen bis die Streusel goldbraun sind.



5. Für die Kokoscreme ist es wichtig, dass diese über Nacht im Kühlschrank gelagert und somit eiskalt verarbeitet wird. Am besten auch die Rührstäbe des Mixers zu Beginn der Zubereitung im Kühlschrank kühlen.
6. In einer Schüssel mit dem Handrührgerät die Kokoscreme steif schlagen. Dabei nur den festen Teil benutzen, das Kokoswasser lässt sich nicht steif schlagen. Die restlichen Zutaten unterheben.
7. Zum Servieren den Crumble auf Tellern anrichten und die Kokoscreme dazu reichen.

TIPP:

Alternativ kann auch klassische Schlagsahne dazu gereicht werden.
