

Himbeercrumble mit Kokos



Zubereitungszeit

10 Minuten + 10-15 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 230 kcal

Eiweiss: 3 g

Fett: 16 g

Kohlenhydrate: 15 g

Zutaten für 4 Portionen

500 g tiefgekühlte Himbeeren, vor Gebrauch aufgetaut

2 EL Himbeersirup

60 g Butter, kalt

20 g Kokosraspel

40 g Mehl

40 g Zucker

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C vorheizen. Himbeeren mit dem Sirup mischen. In 4 ofenfeste Formen verteilen.
2. Butter in Würfel schneiden. Mit Kokosraspel, Mehl und Zucker zwischen den Händen bröselig reiben, sodass eine gleichmässig gemischte Streuselmasse entsteht. Streusel über die Beeren verteilen. Crumbles in der oberen Ofenhälfte 10-15 Minuten backen. Noch warm servieren.