



Veganer Beeren-Crumble mit Zitronendip

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Margarine, vegan	100 g
Brauner Zucker	60 g
Haferflocken, kernig	75 g
Weizenmehl, Type 405	75 g
Salz	
Beerenmischung, tiefgefroren	750 g
Bio Zitronen	1 St.
Sojaghurt	150 g
Zuckerrübensirup	1 EL
Minze, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, große Auflaufform

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. In eine Schüssel Margarine, 50 g Rohrzucker, Haferflocken, Mehl und Salz geben. Mit den Händen zu Streuseln verkneten.
2. Beeren in eine Auflaufform geben und mit restlichem Rohrzucker vermengen. Crumbleteig über die Früchte bröseln und komplett damit bedecken. Im Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen.
3. Zitrone waschen, ca. 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und auspressen. In einer Schüssel Sojaghurt mit Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft und Zuckerrübensirup verrühren.
4. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.
5. Crumble aus dem Ofen nehmen und noch warm auf Teller verteilen. Mit Minze garnieren und mit Zitronendip servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Statt der Beeren kannst du auch jegliches anderes Obst wie Äpfel, Pflaumen oder aber auch Rhabarber verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	509 kcal
Kohlenhydrate	64 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	24 g