



15 Min.



25 Min.



4 Portiounen

Vegane Crumble mat Friichten

Ingredienten

- ✔ 500 g Quetschen oder aner Friichten
- ✔ 1 TL Zitrounejus
- ✔ 60 g + 1 TL braunen Zocker
- ✔ 1 TL Kanéil
- ✔ 100 g vegan Margarine + e bëssi fir Anzefetten
- ✔ 60 g Spelzmiel
- ✔ 60 g wäisst Miel
- ✔ 50 g Huewerflacken
- ✔ 1 Messerspëtz Salz

1. Wierm den Uewen op 175° op.
2. Schneid 500 g vun dengem Liblingsuerbst an Stecker an mësch dat mat engem Tëiläffel Zitrounejus, engem Tëiläffel brongen Zocker an engem hallwen Tëiläffel Kanéil.
3. Mësch an enger anerer Schossel 100g vegan Margarine, 60 g Spelzmiel, 60 g wäisst Miel, 50 g Huewerflacken, 60 g brongen Zocker, eng Messerspëtz Salz an en hallwen Tëiläffel Kanéil.
4. Kniet alles mat dengen Hänn bis et Streisel gëtt.
5. Fett eng rechteckeg Form mat der veganer Margarine an.
6. Lee d'Uebstmëschung dran an verdeel den Streisel uewendrop.
7. Bak dat ganz fir 25 Minuten.
8. Zerwéier et wotlech mat enger Boule veganer Vanillsglace.

