



15 Min.



25 Min.



4 Portionen

Veganer Crumble mit Früchten

Zutaten

- ✓ 500 g Pflaumen oder andere Früchte
- ✓ 1 TL Zitronensaft
- ✓ 60 g + 1 TL brauner Zucker
- ✓ 1 TL Zimt
- ✓ 100 g vegane Margarine + ein wenig zum Einfetten
- ✓ 60 g Dinkelmehl
- ✓ 60 g Weizenmehl
- ✓ 50 g Haferflocken
- ✓ eine Messerspitze Salz

1. Den Ofen auf 175° vorheizen.
2. Schneide 500 g von deinem Lieblingsobst in Stücke und vermische es in einer Schüssel mit einem Teelöffel Zitronensaft, einem Teelöffel braunem Zucker und einem halben Löffel Zimt.
3. Vermische in einer weiteren Schüssel 100g vegane Margarine, 60 g Dinkelmehl, 60 g Weizenmehl, 50 g Haferflocken, 60 g brauner Zucker, eine Messerspitze Salz und einem halben Löffel Zimt miteinander.
4. Knete den Teig mit der Hand, bis Streusel entstehen.
5. Fette eine rechteckige Form mit der veganen Margarine ein.
6. Lege die Obststücke hinein und verteile die Streusel obendrauf.
7. Backe das Ganze während 25 Minuten.
8. Serviere den Crumble lauwarm mit einer veganen Eiskugel.

