Crumble mit Früchten der Saison

Zutaten für 5 Personen:

350	g	Obst nach Wahl
1	EL	Rohrohrzucker
1	EL	Ahornsirup
¼	TL	Vanille-Pulver
½	TL	Zitronenschale, gerieben
60	g	vegane Butter-Alternative oder Kokosöl, geschmolzen
45	g	Haferflocken
60	g	Mehl, glatt
50	g	Rohrohrzucker
1	TL	Zimt
1	Pr	Salz

5 Ofenfeste Kaffeetassen oder Auflaufformen
Kokosöl zum Ausfetten der Formen

Herstellung:

1. Das Obst waschen und in kleine Stücke schneiden.
2. In eine Schüssel geben und mit, Zucker, Vanille, die abgeriebene Zitronenschale und Ahornsirup aromatisieren.
3. Für die Streusel in einer Schüssel Haferflocken, Mehl, Zucker, Zimt und eine Prise Salz vermengen.
4. Die vegane Margarine (oder das Kokosöl) erwärmen und unter den trockenen Zutaten mischen.
5. Alle Zutaten solange mit den Händen vermischen bis sich Streusel formen lassen.
6. In die vorbereiteten Auflaufformen die Früchte einfüllen.
7. Die Streusel gleichmäßig darüber verteilen.
8. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen, dann für 10 Minuten auf 180 °C fertig backen.

Tipps:

- Den Crumble am besten noch warmer mit einer veganen Vanillesauce oder mit veganem Vanilleeis servieren.
- Für noch mehr Crunch sorgen gehackte Nüsse in der Streuselmischung.