

RHABARBER-CRUMBLE MIT HAFERFLOCKEN



VEGAN



LAKTOSEFREI

Rhabarberfans aufgepasst: Unsere Version des Klassikers wird mit Haferflocken gemacht und bringt euch den Frühling ins Haus.



Schwierigkeitsgrad

Mittel



Arbeitszeit

40 Minuten



Anlass

Dessert



Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Rhabarber
- 100 g biozentrale Haferflocken zart
- 100 g biozentrale Kokosmehl
- 2 EL biozentrale Kokosöl
- 2 TL biozentrale Kokosblütenzucker
- 1 TL Zimt
- 6 EL biozentrale Ahornsirup

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Den Rhabarber gegebenenfalls schälen und in kleine Stücke schneiden.
3. Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen, flüssiges Kokosöl und 1/3 des Ahornsirup dazugeben. Mit den Händen vermischen und kleine Streusel formen.
4. Den Rhabarber in die Auflaufform geben und mit dem restlichen Ahornsirup begießen.
5. Die Streusel über den Rhabarber verteilen und für ca. 30 Minuten im Ofen backen.

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

www.biozentrale.de

Seite 1 / 1