



„Weißer Knusper“ Blaubeer-Crumble

Zutaten

Für 2 Personen

- 1 säuerlicher Apfel (z. B. Elstar)
- 250 g Blaubeeren (frisch oder gefroren, aufgetaut)
- 1 TL Ahornsirup
- Saft einer halben Zitrone
- 5 EL grobe Haferflocken
- 2 EL Kokosraspeln
- 1 Prise Salz
- 1 TL Ahornsirup
- 3 EL Kokosöl + etwas zum Fetten der Auflaufform
- 2 EL Kokoschips
- 50 g VIVANI „Weißer Knusper“ Schokolade

So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.
2. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in gleichgroße Stücke würfeln. Zusammen mit den Blaubeeren in eine Schüssel geben, mit dem Ahornsirup und dem Saft der halben Zitrone vermengen.
3. Haferflocken, Kokosraspeln, Salz, Ahornsirup und Kokosöl in einer weiteren Schüssel mit den Händen zu Streuseln verkneten und zum Ende hin noch die Kokoschips dazugeben.
4. Die Schokolade mit einem Messer in kleine Stücke hacken. Eine mittelgroße Auflaufform mit etwas Kokosöl einfetten.
5. Die Apfel-Blaubeer-Mischung in die Auflaufform geben und darüber gleichmäßig die Kokosstreusel und die Schokoladenstücke verteilen. Im Ofen auf der mittleren Schiene für ca. 25 - 30 Minuten backen, bis der Crumble leicht gebräunt ist. Noch lauwarm mit etwas Sahne oder Eis servieren.