



Ananas-Kokos-Crumble

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Ananas	1 St.
Butter	90 g
Rohrzucker	70 g
Kokosraspel	75 g
Weizenmehl, Type 405	50 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Auflaufform

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Ananas schälen, vierteln, Strunk entfernen, würfeln und in eine gefettete Auflaufform geben.
2. In einer Schüssel weiche Butter, Zucker, Kokosraspeln und Mehl zu Streuseln verkneten. Gleichmäßig über die Ananas bröseln und im Ofen ca. 20 Min. knusprig backen.
3. Ananas-Kokos-Crumble lauwarm servieren. Nach Belieben mit Orangenfilets garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	486 kcal		
Kohlenhydrate	65 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	3 g	Fette	26 g