



# Veganer Beeren-Crumble mit Zitronendip

 Dauer  
40 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Streichfett	100 g
Rohrzucker	60 g
Haferflocken, kernig	75 g
Weizenmehl, Type 405	75 g
Salz	
Beeren gemischt, tiefgefroren	750 g
Bio-Zitronen	1 St.
Sojajoghurt	150 g
Zuckerrübensirup	1 Esslöffel
Minze, frisch	10 g

## Zubereitung

Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. In eine Schüssel Streichfett, 50 g Rohrzucker, Haferflocken, Mehl und Salz geben. Mit den Händen zu Streuseln verkneten.

Beeren in eine Auflaufform geben und mit restlichem Rohrzucker vermengen. Crumbleteig über die Früchte bröseln und komplett damit bedecken. Im Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen.

Zitrone waschen, ca. 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und auspressen. In einer Schüssel Sojajoghurt mit Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft und Zuckerrübensirup verrühren.

Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen

Crumble aus dem Ofen nehmen und noch warm auf Teller verteilen. Mit Minze garnieren und mit Zitronendip servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Statt der Beeren kannst Du auch jegliches anderes Obst, wie Äpfel, Pflaumen oder aber auch Rhabarber verwenden.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	520 kcal		
Kohlenhydrate	65 g	Ballaststoff	5 g
Eiweiß	10 g	Fette	25 g