

Veganer Kirsch-Schoko-Crumble mit Vanilleeis

Zeit gesamt

1h



Zubereitungszeit 15min





Zutaten

für 4 Portionen

Kirschen, frisch	500 g
Zitronen	1 St.
Vanille Zucker	1 Päckchen
Margarine, vegan	100 g
Zucker	70 g
Haselnusskerne, gem	nahlen 40 g
Dinkelmehl, Type 630) 180 g
Schoko-Tropfen	3 EL
Veganes Vanilleeis	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, große Auflaufform, feine Reibe

- 1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kirschen waschen, halbieren und entsteinen. Zitrone waschen, 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und eine Hälfte auspressen. In einer Auflaufform Kirschhälften mit Vanillinzucker, 1 EL Zitronensaft und Zitronenschale marinieren und beiseitestellen.
- 2. In einer Schüssel weiche Margarine, Zucker, gemahlene Haselnüsse und Mehl zu Streuseln krümelig verkneten, ggf. 1–2 EL Wasser zugeben. Streusel gleichmäßig über den Kirschen verteilen. Schoko-Tropfen über den Streuseln verteilen. Kirsch-Schoko-Crumble im Backofen ca. 25 Min. goldbraun backen. Vorsichtig aus dem Ofen nehmen, auf Tellern verteilen und lauwarm mit veganem Vanilleeis servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Du kannst dein veganes Vanilleeis ganz einfach selbst machen. Das Rezept für die Vegane Nice Cream Vanille findest du hier.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	609 kcal
Kohlenhydrate	76 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	30 g