



Veganer Kirsch-Schoko-Crumble mit Vanilleeis

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kirschen, frisch	500 g
Zitronen	1 St.
Vanillinzucker	1 Päckchen
Margarine, vegan	100 g
Zucker	70 g
Haselnusskerne, gemahlen	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