



## Beeren- Crumble

### Zutaten:

150 g TK Beerenmischung  
2 EL Kokosöl  
4 EL Haferflocken  
3 EL gemahlene Mandeln  
2 EL Mandelmehl  
2 EL Erythrit  
1 TL Zimt  
1 EL Speisestärke

### Zubereitung:

Gefrorene Beeren in eine ofenfeste Form geben. Speisestärke zu den Beeren geben und untermischen, sodass die Beeren damit gleichmäßig benetzt sind (das bindet die Flüssigkeit, die beim Erhitzen entsteht).

Flüssiges Kokosöl mit Haferflocken, gemahlene Mandeln, Mandelmehl, Erythrit und Zimt mischen.

Das Crumble auf die Beeren verteilen.

Im Ofen bei 180 Grad ca 20 Minuten backen.

