byodo
bio vom feinsten



Obst-Crumble

Das Back-Öl Klassik verleiht diesen kleinen Obstkuchen eine saftige Konsistenz. Mit frischem Sommerobst einfach & schnell zubereitet.

Zutaten
4 Portionen

450 g Obst nach Wahl
150 g Mehl
110 g Zucker
80 g Byodo Back-Öl Klassik
30 g Dinkelflocken oder Haferflocken
30 g Mandelblättchen

Zubereitung

Das Obst waschen, klein schneiden und auf die Förmchen verteilen. Für die Streusel, Mehl mit Zucker, Öl, Dinkelflocken und Mandelblättchen vermischen und über das geschnittene Obst geben.

Die Crumble bei 180°C Umluft für ca. 30 Minuten backen. Schmeckt am besten warm mit einer Kugel Vanilleeis.

Die Menge reicht für für 4 Förmchen mit je 7 cm Durchmesser.