

# Erdbeer-Crumble (vegan)

Guten Appetit :-)

Zutaten	Zubereitung
50g Dinkelvollkornmehl+40g helles Weizenmehl 15g Speisestärke 60g vegane Alsan Butter 70g Rohrzucker 1 TL Zimt (nach Geschmack) 1 TL gemahlene Vanille	1. Die angegebenen Zutaten in einer Schüssel mit den Händen vermengen und zu Streuseln verkneten.
ca.250g Erdbeeren	2. Backofen auf ca. 200 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.
40g Mandelblättchen oder gehackte Mandeln	3. Erdbeeren putzen, vierteln und in eine gefettete Form geben.
	4. Streusel darüber geben und mit den Mandeln bestreuen.
	5. Crumble ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

