

REZEPT VEGANE BEEREN STREUSEL

ZUTATEN

200 g Johannisbeeren
100 g Himbeeren
1 Teelöffel Vanillezucker
1 Teelöffel Speisestärke

Streusel:

70 g gemahlene Mandeln
30 g gehackte Haselnüsse
15 g Rohrzucker
2 Esslöffel neutrales Öl / Kokosöl

ZUBEREITUNG

Beeren waschen, abtropfen und in die Backform geben.
Vanillezucker und Speisestärke über der Beerenmischung verteilen.
Mandeln, Haselnüsse, Zucker und Öl zusammen vermengen und über die Beeren streuen.
Bei 180 Grad für ca. 20 Minuten backen.
Warm servieren!

PORTIONEN: oval, Länge ca. 24 cm, Breite ca. 17 cm

COPYRIGHT BY STARDUSTANDPANTRIES.DE 