



BIO MIT HAND UND HERZ!

Aprikosencrumble

Zutaten für 2 – 3 Personen

50 g Werz Erdmandel Flocken, glutenfrei	3 EL Werz Reissirup , glutenfrei
50 g Werz Buchweizen Vollkorn Flocken, glutenfrei	25 ml Kokosöl
30 g Werz 4-KornBrösel, glutenfrei	250 g Aprikosen, halbiert und entkernt



glutenfrei



vegan

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Boden einer Auflaufform (23 x 17 cm) mit Aprikosen bedecken. Die restlichen Zutaten in einer Schüssel zu einer krümeligen Masse verkneten. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Crumble-Masse nun in kleinen Portionen in der Hand zusammendrücken und locker auf den Früchten verteilen. Auf diese Weise erhält man kleine und größere Krümel.

Im Anschluss im Backofen ca. 15 – 18 Minuten goldbraun backen.

Hinweis: Da jeder Backofen anders temperiert, immer einen Blick auf den Aprikosencrumble werfen, damit der Teig nicht zu dunkel wird.

Guten Appetit!



Schaut auch auf Instagram und Facebook nach Inspirationen und Rezeptideen.
Hast Du Rezeptideen für uns? Sende eine Mail an: info@werz.bio



www.werz.bio



DE-ÖKO-007