



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Beeren-Streusel-Auflauf mit Kokosnote



Zutaten Für 4 Portionen

- 100 g Alnatura Mandeln gemahlen
- 100 g Alnatura Kokosmehl
- 100 g Alnatura Margarine
- 80 g Alnatura Kokosblütensirup
- 450 g Alnatura Beerenmischung (tiefgekühlt)

Zubereitung 5 min + 30min Kühlzeit + ca. 20min Backzeit

Mandeln mit Kokosmehl, Margarine und Kokosblütensirup zu einer homogenen, leicht zu zerkrümelnden Masse vermischen. Diese für mind. 30 min in den Kühlschrank stellen.
Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Tiefgekühlte Beeren in eine ofenfeste Form geben. Teigstreusel gleichmäßig darüber verteilen, dabei größere Stücke mit den Fingern leicht zerbröseln.
Auflauf ca. 15–20 min backen, bis er leicht zu bräunen beginnt.
Dazu passt Alnatura Soja Natur oder Alnatura Soja Vanille (Joghurtalternative) als frisches Topping.