Erdbeer-Kokos-Crumble

Dessert mit einem Hauch Exotik: leckeres Erdbeer-Kokos-Crumble, mit diesem Rezept ganz leicht zu backen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

600 g	Erdbeeren
100 g	Zucker
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
100 g	Mehl
120 g	Kokosflocken
100 g	Butter
60 g	Zucker

Zubereitung

1. **Erdbeer-Kokos-Crumble** ist auch für Backanfänger einfach zuzubereiten: Erdbeeren putzen und je nach Größe vierteln, halbieren oder ganz lassen. In eine Schüssel geben und mit Zucker und Limettensaft vermengen. Etwa 10 Minuten durchziehen lassen. Backofen auf 170°C vorheizen.

2. Mehl, Butter, Zucker und Kokosflocken mit den Händen zu groben Streuseln verkneten. Erdbeeren in eine Auflaufform geben und die Crumble-Masse gleichmäßig darauf verteilen. Im Backofen 20-25 Minuten backen, herausnehmen und noch warm servieren.

Tipp

Zum Erdbeer-Kokos-Crumble steif geschlagenes Schlagobers reichen.