



## **Obstcrumble**

Zeitlicher Aufwand inkl. Grillen ca. 45 Minuten

Ausreichend für ca. 15 Kinder/Jugendliche

### **Zutaten für die Crumble-Masse**

2 kg	Früchte der Saison (Äpfel, Birnen etc.)
500g	Dinkelflocken (zart)
150g	Butter
5-6 EL	Agavendicksaft oder Honig
1	Vanillemark
1 Prise	Salz
1	Zitrone

### **Zubereitung des Crumble**

Die Früchte vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden und mit dem Saft der Zitrone beträufeln.

Alle restlichen Zutaten der Crumble Masse vermengen.

Die geschnittenen Früchte in die Auflaufform geben und die Crumblemasse darüber bröseln.

Den Grill auf 180 Grad vorheizen und alles für ca. 25-30 Minuten indirekt im Grill „backen“.