Apfel-Blaubeer-Himbeer-Crisp



Zutaten

Für 4 Personen

800 g Früchte (Äpfel, TK Blaubeeren, TK Himbeeren)
80 g Agavendicksaft
½ TL Vanillepulver
1 Bio-Orange (Schale und Saft)

100 g Mandeln, gemahlen
100 g Haferflocken
½ TL Kardamom
1 TL Zimt
2 EL Mohn, ungemahlen
40 g Zucker
1 Prise Salz
100 g vegane Butter

Zubereitung

Die Äpfel waschen und mit Schale in kleine Stücke schneiden. Tiefkühl-Obst hinzufügen. Die Orangenschale abreiben und den Saft auspressen. Alles gut vermischen und in eine Auflaufform geben.
Die Mischung für 10 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze im Ofen vorbacken.
Aus den restlichen Zutaten einen krümeligen Teig kneten und anschließend gleichmäßig auf dem vorgebackenen Obst verteilen. Weitere 25 Minuten backen.