

## KOKOS-CRUMBLE

### Zutaten:

50 g Mandeln ganz, ohne Haut

40 g Kokosraspel

60 g Mehl

90 g Zucker

80 g Butter

### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200° Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Mandeln & Kokos in den Mixtopf geben und **5 Sekunden / Stufe 9 zerkleinern**.
3. Mehl, Zucker & Butter zugeben, **7 Sekunden / Stufe 8 mischen**.
4. Allenfalls nochmals mit dem Spatel nach unten schieben und erneut einige Sekunden auf Stufe 8 mischen, sodass Streusel entstehen.
5. Die Streusel auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

**Backen:** In der unteren Hälfte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen, bis die Streusel leicht Farbe annehmen.

**Tipp:** Zu Glacé, Jogurt oder Crème servieren. Die ausgekühlten Streusel in eine Blechdose füllen, so kann man sie problemlos ca. 1 Woche aufbewahren.