

The logo for Raffaello, featuring the brand name in a red serif font with a small red box containing the word 'Confetteria' above it.

Erdbeer-Kokos Crumble

 ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Min.

 BACKZEIT: 25 Min.

Zubereitung

1. Für die Füllung: Aufgetaute Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft beträufeln und für etwa 10 Minuten einziehen lassen.
2. Für die Crumbles: Butter, Mehl, Zucker und Kokosraspel so lange mit den Händen verkneten, bis aus der Masse grobe Streusel entstehen.
3. Marinierte Erdbeeren und Raffaello in eine Auflaufform legen und die Crumble-Masse darüber verteilen. Anschließend bei 170 °C Umluft für 20 bis 25 Minuten backen. Fertig!

Zutaten

für ca. 4 Portionen

für die Füllung:

- 300 g TK-Erdbeeren
- 50 g Zucker
- Saft von einem Viertel Zitrone

für die Crumbles:

- 50 g Mehl
- 4 Raffaello
- 50 g Kokosraspel
- 50 g Butter (weich)
- 25 g Zucker