

# Roggen-Beeren-Crumble



40 min. 145 kcal SteviaSweet Crystal

## Zubereitung

Ofen auf 200 °C vorheizen.

Beeren, SteviaSweet Crystal, Kartoffelstärke und Kardamom verrühren und in einer runden Ofenform mit hohem Rand verteilen.

Butter und die Zutaten für den Belag zu einer groben Mischung verrühren. Auf den Beeren verteilen.

Auf mittlerer Schiene ca. 25 – 30 Minuten backen. Etwas abgekühlt servieren.

## Zutaten für 6 Portionen

400 g	tiefgefrorener Beerenmix (schwarze Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren)
1/2 EL	SteviaSweet Crystal
2 EL	Kartoffelstärke
1 TL	gemahlener Kardamom

## Für den Belag

50 g	Butter
55 g	Roggenflocken
30 g	Weissmehl
2 EL	SteviaSweet Crystal
1/2 TL	Backpulver

## Nährwerte pro Portion

145	kcal
610	kJ
3	g Protein
15.5	g Kohlenhydrate
8	g Fett