



Kokos- Heidelbeer- Traum

👤 für 2-3 Personen

🕒 ca. 15 Minuten

⚙️ einfach

Zutaten

Kokos Crunch

100 g Zucker
100 g Mehl
100 g Butter (alternativ Alsan)
100 g Kokosraspeln

Creme

200 g Joghurt (oder pflanzliche Alternative)
150 g aufgeschlagene Sahne (oder wenn es leichter gewünscht ist alternativ Quark)
80 g Agavendicksaft
Abrieb einer 1/2 Bio-Limette

1 Schale frische Heidelbeeren
1 Glas FruchtGarten Heidelbeere

Zubereitung

Für den Kokos-Crunch alle Zutaten gut vermengen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech zerbröseln. Bei 180 Grad ca. 10 Min. backen bis der Crunch goldgelb und crunchy ist.

Für die Creme alle Zutaten verrühren. FruchtGarten Heidelbeere, Kokosbrösel und Creme abwechselnd in ein Glas schichten und mit frischen Heidelbeeren garnieren.