

# Kokos-Crumble



## Rezept

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

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

## Zutaten

- 50 g Mandeln ganz, ohne Haut
- 40 g Kokosraspel
- 60 g Mehl
- 90 g Zucker
- 80 g Butter