

# Leichtes Beeren-Crisp



## Einkaufsliste:

### 4 Personen

- 500 g TK Blaubeeren
- 250 g TK Himbeeren
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Zimt
- 2 EL brauner Rohrzucker

### Für das Crisp-Topping:

- 100 g gemahlene Mandeln
- 50 g Haferflocken
- 50 g Butter
- Mark einer Vanilleschote
- 3 EL braunen Rohrzucker

### Außerdem:

- 2 EL Quark
- 1 EL Joghurt
- 1 TL Honig

## So wird's gemacht:

Zunächst:

Beeren in eine Schüssel geben und mit Mandeln, Zucker und Zimt mischen, Masse auf vier Gläser verteilen. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für das Crisp-Topping:

Gemahlene Mandeln und Haferflocken mischen, Vanillemark und Zucker hinzufügen und die Butter bröselig einkneten. Crisp-Masse auf die Gläser verteilen und im Backofen 10-15 Minuten goldbraun backen.

Nun Quark und Joghurt mischen, Honig einrühren und mit dem Crisp servieren.