



Kochrezept

Rezept für Beeren-Kokos-Cobbler



Dessert

Zutaten

Fett für die Form

150 g Mehl

2 TL Backpulver

50 g Kokosflocken

110 g Zucker

1/4 TL Salz

abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

90 g Butter

100 g Sahne

300 g TK-Waldbeeren

300 g TK-Himbeeren

2 EL Speisestärke

1 Tütchen Bourbon-Vanillezucker

Anzahl Portionen: Für 4 Personen

Dauer: 30 min Backen, Zubereitungszeit: 10 min

Pro Portion ca. 630 kcal, 6 g EW, 31 g F, 82 g KH

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) einfetten. Für den Teig Mehl, Backpulver, Kokosflocken, 50 g Zucker, Salz und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und unterkneten. Die Sahne dazugeben und rasch zu einem klebrigen Teig verarbeiten.

Die Beeren mit der Speisestärke in der Form mischen. Restlichen Zucker und Vanillezucker gleichmäßig drüberstreuen. Den Teig in Stücke zupfen und leicht flach drücken, unregelmäßig auf den Beeren verteilen.

Im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180 °C) ca. 30 Minuten backen, bis der Teig gut gebräunt ist und die Beeren leicht verkocht sind. Den Cobbler aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Nach Belieben warm oder kalt servieren.