Benötigte Zutaten

4	Äpfel
300 g	Beeren nach Wahl
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Zucker
100 g	Weizenmehl
50 g	Haferflocken
150 g	Premium Teebutter

Beeren-Apfel-Crumble

von Martina Enthammer

Anleitung

1. Für das Crumble werden die Äpfel geschält und in kleine Würfel geschnitten.

2. Die Beeren hinzufügen und mit dem Zitronensaft und Zucker mischen.

3. Ein paar Minuten durchziehen lassen.

4. Das Weizenmehl wird mit den Haferflocken und der kalten Butter gemischt. Die Konsistenz soll bröselig sein.

5. Der Boden einer Auflaufform wird mit der Obstmischung gefüllt.

6. Danach werden die Brösel gleichmäßig auf dem Obst verteilt.

7. Das Crumble wird bei 200°C etwa 25 Minuten gebacken. Wenn die Brösel eine goldbraune Farbe angenommen haben, ist das Beeren-Apfel-Crumble fertig.

Tipp:

Man kann dieses Crumble warm oder kalt, mit einer Kugel Eis oder pur genießen.

Ein Rezept von
food-stories.at