



NR.3

APFEL - CRUMBLE

Zutaten:

- 1 kg Äpfel
- 200 g Haferflocken
- 100 g Mehl
- 175 g Zucker
- 2 TL Zimt
- 1 Zitrone, der Saft davon

Zubereitung:

Den Backofen auf 190 °C (Umluft 170 °C, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Butter mit Haferflocken, Mehl, Zucker, und Zimt in einer Schüssel vermengen. Die Äpfel waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und in einer Auflaufform flach ausbreiten. Die Crumble-Masse auf den Äpfeln verteilen. Im Ofen auf der 2. Schiene von unten 25 Minuten backen.

Info:

Schmeckt auch mit Aprikosen, Zwetschen oder Johannisbeeren lecker.

