

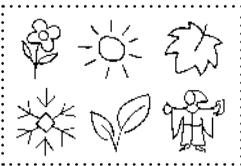
APFEL BEEREN CRUMBLE



für Streuselfans

Du brauchst

1 kg Äpfel und frische
Beeren
150 g (braunen) Zucker
100 g gemahlene
Haselnüsse
200 g Mehl
100 g Margarine
Zimt
Salz



1. Äpfel waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden, Beeren waschen.
2. Obst mit 100 g Zucker vermischen und in eine feuerfeste, mit Margarine eingestrichene Form füllen.
3. Nüsse mit Mehl, Margarine, 50 g Zucker und je einer Prise Zimt und Salz zu Streuseln verkneten.
4. Streusel über dem Obst verteilen und den Crumble im Backofen bei 200 Grad ca. 30-35 Minuten backen.

VARIANTE ↘

Im Frühling kannst du einen Teil der Äpfel durch Rhabarber ersetzen, im Herbst und Winter schmeckt der Crumble auch nur mit Äpfeln gut.