

Für 1 Portion

6 Äpfel

Zimt & Zucker

Semmelbrösel

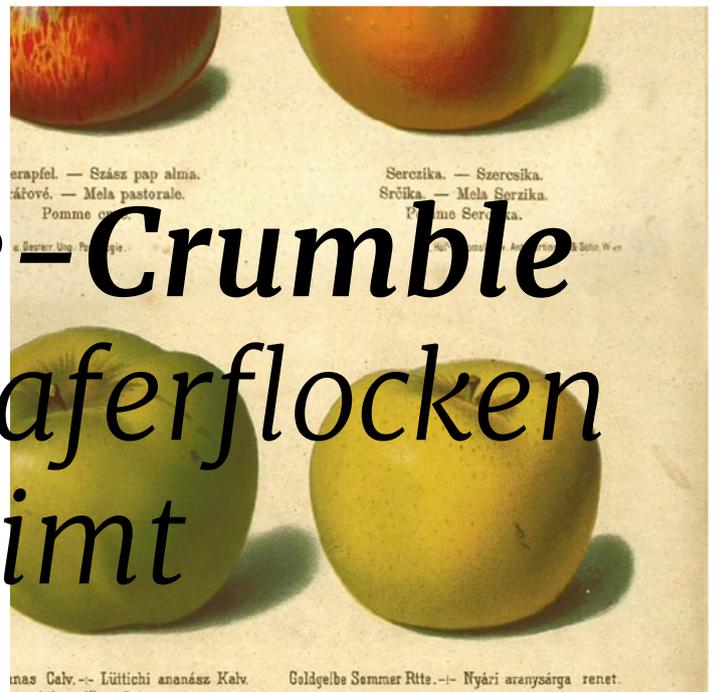
150 g Butter – kalt

120 g Mehl

120 g Haferflocken

80 g Zucker

Apple-Crumble mit Haferflocken und Zimt



1. Den Backofen auf 200 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Auflaufform mit einem Klecks der Butter ausreiben und mit Semmelbröseln austreuen.
2. Die Äpfel waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Dann mit etwas Zimt und Zucker mischen und in die vorbereitete Auflaufform geben.
3. Für die Streusel die Butter in kleine Stücke schneiden. Dann mit der Hand Butter, Mehl, Haferflocken und Zucker gut verkneten. Die Streusel anschließend über die Apfelstücke geben.
4. 20 Minuten backen, bis die Streusel knusprig und leicht gebräunt sind.

03