

Apfel-Zimt-Crumble

4 Personen 50 Minuten

ZUTATEN

4 Äpfel
3–4 TL Omas Zimtzucker*
120 g Mehl
50 g brauner Zucker
80 g kalte Butter
40 g Haferflocken
1 Prise Salz
1 EL Winterpflaume*

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Die Äpfel schälen, entkernen, klein schneiden und in einer Schüssel mit Winterpflaume und 1 TL Omas Zimtzucker gut vermengen. Kurz marinieren lassen.

Mehl, braunen Zucker, kalte Butter in Stückchen, Haferflocken, Salz und den restlichen Omas Zimtzucker in eine Schüssel geben und mit den Händen oder einer Küchenmaschine zu Streuseln verkneten.

Die marinierten Äpfel in eine Auflaufform geben und die Streusel gleichmäßig darüber verteilen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 30–35 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun und knusprig sind.

Lauwarm mit Vanilleeis, Sahne, Puderzucker oder Vanillesoße servieren.
Nach Belieben mit etwas Omas Zimtzucker bestreuen.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz