



APFEL-CRUMBLE MIT ROTEN FRÜCHTEN

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Esskultur: Italien

Rezept für: 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: 🙌 🙌

Hauptzutaten : Äpfel , Mehl

ZUTATEN

6-7 Äpfel • 200 g Himbeeren und Brombeeren • 220 g Mehl • 200 g Butter • 130 g Puderzucker • 70 g Rohrzucker • 1 Prise Zimt • Geriebene Schale von 1 Orange

ZUBEREITUNG

Mehl, Zimt, Puderzucker, Rohrzucker und die abgeriebene Orangenschale in eine Schüssel geben. Butterstückchen dazugeben und mit den Fingern zu großen Streuseln verreiben.

Äpfel schälen, in zwei Hälften teilen, den Strunk entfernen und in dicke Scheiben schneiden.

Den Boden einer Backform aus Keramik mit einer dünnen Streuselschicht auslegen. Äpfel und Beeren abwechseln darauf schichten.

Mit den restlichen Streuseln abschließen und bei 180° im Backofen 40-50 Minuten backen, bis die obere Schicht knusprig wird.

Mit geschlagener Zimt-Sahne oder mit Zabaione servieren