Apfel-Crumble mit Haferflocken

Ob als Dessert oder für Zwischendurch: Die Zutaten für das Rezept für Apfel-Crumble mit Haferflocken hat man eigentlich immer zuhause!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

60 g	Haferflocken
120 g	Butter
100 g	Zucker
80 g	Mehl
1 Prise	Zimt
6 Stk.	Äpfel
150 ml	Wasser
1 TL	Stärkemehl
2 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für **Apfel-Crumble mit Haferflocken** den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Äpfel schälen, entkernen und - je nach Geschmack - in kleine Stücke oder Scheiben schneiden.

2. Stärke mit dem Wasser verrühren, bis eine glatte Masse entsteht und diese in einem Topf erhitzen. Die Äpfel dazugeben und alles einmal kurz aufkochen lassen. Zucker und Zimt dazugeben und verrühren. Die Apfelmasse in eine Auflaufform füllen.

3. Mehl mit Zucker, Haferflocken, Butter und etwas Zimt mit den Händen verkneten, so dass Streusel entstehen. Über die Äpfel streuen und alles im Ofen ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und leicht oder komplett abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Zum Apfel-Crumble mit Haferflocken schmeckt Vanilleeis oder Vanillesauce.