

Apfel-Feigen-Crumble

Mit dem Rezept für Apfel-Feigen-Crumble lässt sich eine leckere Süßspeise zubereiten, die überall gut ankommt. Einfache Zubereitung und super Geschmack!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

| | |
|--------|---|
| 4 Stk. | Äpfel |
| 6 Stk. | Feigen |
| 2 EL | Zucker |
| 1 Stk. | Orange (die Schale davon) |

Für das Topping

| | |
|---------|------------------------------|
| 150 g | Butter |
| 200 g | Mehl |
| 1 Prise | Salz |
| 100 g | Haferflocken |
| 150 g | Zucker |

Zubereitung

1. Für das Apfel-Feigen-Crumble zunächst den Ofen auf 180°C vorheizen und eine Backform einfetten. Dann die Äpfel schälen und das Gehäuse entfernen. Die Äpfel nun in kleine Stücke schneiden und in die Auflaufform schichten. Anschließend die Feigen waschen, halbieren und zu den Äpfeln geben.
2. Danach die Schale von der Orange abreiben und ebenfalls in die Form geben. Über die Äpfel dann den Zucker schütten und alles gut miteinander vermischen.
3. Anschließend Butter, Mehl und Salz in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät gut verschlagen, bis die Mischung ähnlich wie Paniermehl aussieht.

4. Als nächstes die Haferflocken und den Zucker zugeben und alles zu einer glatten Mischung verrühren. Die Mischung nun auf den Äpfeln verteilen und glatt streichen.
5. Die Auflaufform anschließend für etwa dreißig Minuten in den Ofen stellen. Der Crumble ist fertig, wenn die obere Schicht leicht bräunlich wird. Den Auflauf nun aus dem Ofen nehmen und für einige Minuten auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Anschließend auf Tellern anrichten und warm servieren.

Tipp

Der Apfel-Feigen-Crumble schmeckt zusammen mit Vanilleeis und Schlagobers besonders gut. Die Mischung aus dem warmen Strudel und dem kalten Eis passt einfach sehr gut zusammen. Statt mit Feigen lässt sich der Crumble auch mit anderen Früchten zubereiten. Die Äpfel lassen sich beispielsweise auch durch Birnen ersetzen.