

# Apfelcrumble

Dieses Rezept kommt überall gut an: Der lecker-knusprige Apfelcrumble schmeckt zu jeder Tageszeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

4 Stk.	<a href="#">Äpfel</a>
250 g	<a href="#">Haferflocken</a>
6 EL	<a href="#">Honig</a>
2 EL	Margarine
2 EL	Mehl
2 EL	Öl
60 g	<a href="#">Rosinen</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 TL	Zimt
80 ml	Zitronensaft

## Zubereitung

1. Für den Apfelcrumble zuerst die Rosinen in heißem Wasser einige Minuten lang einweichen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und grob reiben. Rosinen aus dem Wasser heben und mit dem Apfel, Zitronensaft und der Hälfte des Honigs vermengen.
2. Eine Auflaufform mit etwas Öl einfetten und die Apfelmischung hinein füllen. Aus Mehl, Margarine, Haferflocken, dem restlichen Honig, Salz und Zimt Streusel herstellen und diese über die Apfelmischung verteilen. Im Ofen ca. 30 Minuten lang backen. Herausnehmen und je nach Geschmack lauwarm oder kalt servieren.

## Tipp

Dekorativer ist es, den Apfelcrumble direkt in feuerfesten Dessertgläsern oder -schalen zuzubereiten. Nach Belieben mit Mandelblättchen garnieren.