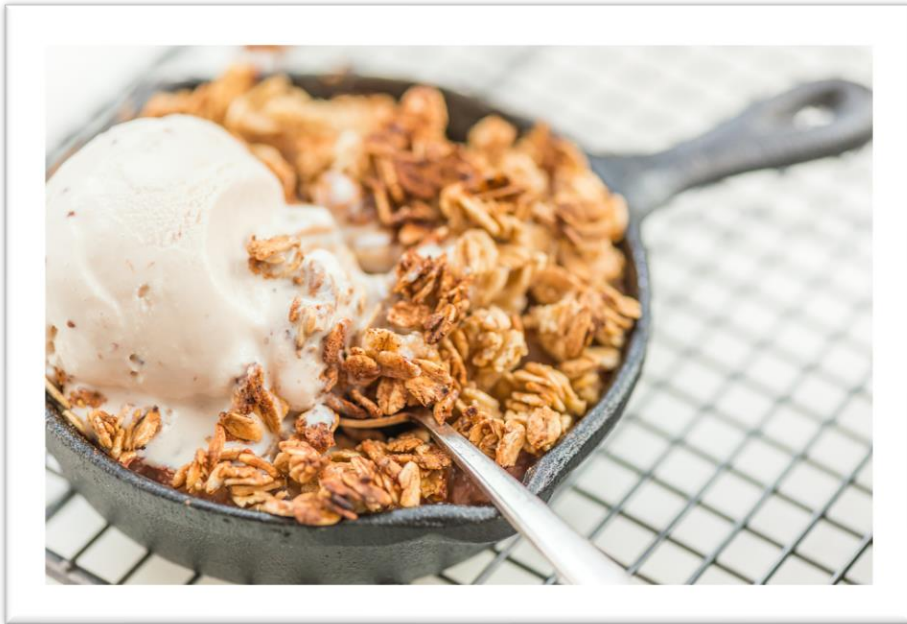


Apple-Crumble



Zutaten für 10 Kinderportionen

(Mit dem Faktor 1,75 lässt sich aus einer Portion für Kinder eine Erwachsenenportion machen.)

- 800g Äpfel oder anderes Obst (Rhabarber, Pflaumen, Pfirsiche)
- 60g Margarine
- 40g Haselnüsse/ Mandeln/ Sonnenblumenkerne
- 100g ungesüßte Cornflakes/ Dinkelflakes
- 50g feine Haferflocken
- 30g Rübenzucker

Schwierigkeitsgrad



Apple-Crumble

Zubereitung

- Backofen auf 160°C Umluft vorheizen
- Obst waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden, anschließend auf ein ½ GN-Blech, Backblech oder in Förmchen geben
- Die Margarine in einem Topf schmelzen, gehackte Haselnüsse, Cornflakes, Haferflocken und Zucker dazu geben und gut verrühren
- Die Mischung auf das Obst streuen und für 25-30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
- Fertiges Crumble aus dem Ofen holen, etwas abkühlen lassen und warm servieren.

Dazu passt auch (vegane) Vanillesauce oder (veganes) Eis.

Tipp

- Damit die Äpfel sich nicht gelblich verfärben, kann man sie nach dem Schneiden mit etwas Zitronensaft beträufeln.

