



Hier und heute

Bratapfel-Crumble mit Lebkuchenstreuseln

Für Julia Floß ist Bratapfel-Crumble das Top-Dessert. Er lässt sich super vorbereiten und variieren. Sie macht ihn mit Marzipan, Zimt und Lebkuchenstreuseln.

Das Rezept

von Julia Floß für vier Portionen

Zutaten für die Bratapfelfüllung

- 4 Äpfel
- 2 EL Rosinen
- 100 g Marzipan, klein gewürfelt
- 1 TL Zimt
- 1 EL Honig oder Ahornsirup
- 1 EL Speisestärke
- 1 Zitrone, (Saft und Abrieb)
- 2 EL gehobelte Haselnüsse oder Mandelstifte

Zutaten für die Streusel

- 150 g Weizenmehl
- 50 g Haferflocken
- 50 g Zucker
- ½ TL Vanillinzucker
- ½ TL Lebkuchengewürz
- 120 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 1 TL Butter zum Einfetten der Form

Zubereitung

Für die Bratapfelfüllung die Äpfel waschen, halbieren, das Gehäuse entfernen und klein schneiden. Die Apfelstücke mit allen anderen Zutaten in einer großen Schüssel mischen. Eine ofenfeste Form mit Butter einfetten und die Bratapfelfüllung gleichmäßig in der Form verteilen. Aus den Crumble-Zutaten mit den Händen Streusel kneten und über den Apfelstückchen verteilen. Crumble im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Ober-Unterhitze circa 30 Minuten goldbraun backen. Kalt oder warm mit einer großen Kugel Vanilleeis servieren.