

Obstcrumble

Dauer: 40 Minuten

Portionen: 4



Lies bitte das komplette Rezept durch, bevor du beginnst!

Zutaten:

2 Äpfel	Etwas Öl für die Auflaufform
2 Birnen	Etwas Puderzucker zum
2 Stangen Rhabarber	Drüberstreuen
75 g weiche Butter	
50g gemahlene Nüsse oder Mandeln	
50g Haferflocken	
1 TL Zimt	
1 TL geriebene Vanille	
Evtl. 1 TL Honig	



Dieses Crumble kommt ohne Mehl aus.
Stattdessen sorgen Haferflocken und Nüsse für
einen Eiweisskick.



Zubereitung:

1. Das Obst waschen.
2. Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen und mit etwas Öl bestreichen.
3. Nun das Obst in kleine Stücke schneiden, ggf. Beeren halbieren und in die Auflaufform geben.
4. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
5. Haferflocken, Nüsse, Zimt und Vanille und evtl. den Honig mit der weichen Butter verkneten. Das geht am besten mit den Händen.
6. Es entsteht ein klebriger Teig, der in grösseren und kleineren Krümeln über das Obst gestreut wird.
7. Bei 180 Grad 30 bis 40 Minuten backen. Wenn das Crumble schnell dunkel wird, mit Alufolie abdecken und weiterbacken.
8. Nach dem Backen mit etwas Puderzucker bestreuen.
9. Schmeckt warm und kalt.