Apfel-Haferflocken-Crumble

Leicht ca. 20 Min.

Zutaten | 4 Portionen

4 Ä□pfel (z.B. Boskop)
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Zimt
Saft einer Zitrone
30 g Weizenmehl (Type 405)
50 g brauner Zucker
70 g Butter
30 g gemahlene Mandeln
50 g kernige Haferflocken
½ EL Honig

Zubereitung

Backzeit: 30 Minuten

Backofen vorheizen und die Auflaufform einfetten. Ä□pfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Vanillezucker, ½ TL Zimt sowie Zitronensaft mischen und in die Auflaufform geben.
Aus Mehl, Zucker, Butter, Mandeln, Haferflocken, restlichem Zimt und Honig einen krümeligen Teig zubereiten und über die Äpfel geben, so dass alles bedeckt ist. Das Ganze im Backofen ca. 25-30 Minuten goldbraun backen (Ober-/Unterhitze: 200 ° C, Umluft: 180 ° C).
Dazu cremiges Vanilleeis - ein Genuss für den sonnigen Sommer-Nachmittag auf der Terrasse!