Apfel-Crumble

Zubereitung

Das Backrohr auf 190 Grad vorheizen.

Äpfel waschen, entkernen in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Die Apfelstücke mit dem Ingwer und dem Honig vermischen und in einer gebutterten Auflaufform für 10 Minuten ins Rohr stellen.

In der Zwischenzeit Vollkornmehl, Zucker und Walnüsse vermischen, mit Zimt und einer Prise Salz abschmecken. Die Butter in Stücke schneiden in die trockenen Zutaten geben und mit der Hand zu Streuseln „zerwutzeln“.

Die Streusel über die Äpfel geben und für weitere ca. 15 Minuten ins Backrohr geben bis die Streusel knusprig und leicht gebräunt sind.

Böswarth | die NÖ Umweltverbände

Zutaten für 4 Personen

- 6 Äpfel
- 1 EL Honig
- 1 kleines Stück Ingwer (Fingerspitze)
- 150 g Vollkornmehl
- 90 g Butter
- 70 g Rohrzucker
- 75 g Walnüsse gerieben oder gehackt
- Zimt
- Salz