

Apple Crumble (Apfel mit Krümeln)

für 4 Personen

Dieses Jahr beschert uns zum Jahresanfang eine Apfelschwemme. Putin hat dafür gesorgt. Russland kauft keine deutschen Äpfel mehr. Die Lager in der Marsch bei Wedel sind mehr als gefüllt. Nettoverkauf 5 kg Tragen für @ 2.99. Wir haben uns etwas einfallen lassen.



Zutaten

4-5 Äpfel

Walnüsse, wir nehmen immer die vom Männchen in der Hernalser Hauptstrasse

gebrannte Mandeln oder Haselnüsse

Zimt, Zucker

Sultaninen, wir nehmen immer die vom Aldi (Hofer)

½ Marzipanei (250g)

zarte Haferflocken

Mehl

Butter

Zubereitung

Das Kerngehäuse der Äpfel ausstechen. Äpfel in kleine Stücke zerschneiden (ruhig mit Pelle).

Äpfel in ein Backblech (Auflaufform) geben.

Gebrannte Mandeln und Nüsse kleinhacken und darüber streuen. Zucker und Zimt je nach Geschmack dazugeben. Sultaninen und Marzipan klein häckseln, darüber geben. Alles gut durchmischen.

1/ Stück Butter schmelzen und Mehl und Haferflocken vorsichtig einrühren. Es entstehen von ganz alleine die Crumble (Krümel). Auf den Inhalt der Auflaufform legen.

Backofen auf 180 Grad erhitzen und die Form für 40 Minuten backen

Ein Rezept von Hannelore + Peter Thomas aus Wedel, Wien