

APFEL-BEEREN-CRUMBLE MIT SPEKULATIUS

(für eine etwa 22 x 22 cm große Auflaufform und vier Personen)

Zutaten

- 2 Äpfel
- 200g Waldbeeren TK
- 1 EL Zitronensaft
- 70g + 1 EL brauner Zucker
- 70g Gewürzspekulatius (oder andere Kekse)
- 80g Mehl
- 50g gemahlene Mandeln (mit oder ohne Haut)
- 1 TL Vanillezucker
- 100g + 1 TL Butter
- 1 Prise Salz



Zubereitung

Die Auflaufform mit 1 TL Butter auspinseln. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den nicht aufgetauten Beeren in die Auflaufform geben und mit dem Zitronensaft und dem 1 EL braunen Zucker vermischen.

Die Spekulatius fein mahlen und zusammen mit dem braunen Zucker, Mehl, Mandeln, Vanillezucker, kalter Butter und Salz in der Küchenmaschine oder mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel über das Obst geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/ Unterhitze) etwa 30 Minuten backen.

Am besten schmeckt der Crumble noch warm, lecker auch mit Vanilleeis oder Vanillesauce.