

Apfelcrumble

Zutaten (für etwa 1 Auflaufform):

100 g Dinkelmehl (Vollkorn)
50 g Rohrzucker
1 TL Zimt
1 Prise Salz
50 g Butter
5 mittelgroße Äpfel

So geht's:

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze oder 180°C Umluft vorheizen. Mehl, Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel gut vermischen. Die Butter im Topf auf dem Herd oder in der Mikrowelle schmelzen. Mit einer Gabel dann die zerlassene Butter in die trockenen Zutaten mischen, dass eine krümelige Masse entsteht. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Etwas Rapsöl in die Auflaufform geben und mit einem Pinsel verteilen, sodass alles eingefettet ist. Apfelstückchen dann in die Auflaufform geben, sodass der Boden gut bedeckt ist. Anschließend die Streusel darüber streuen und etwa 15-20 Min. goldgelb backen.

Guten Appetit!