

Bratapfel-Crumble



► Beschreibung

Ein herbstlich-süßes Dessertklassiker: aromatische Äpfel mit Rosinen und Mandeln, überbacken mit knusprigen Streuseln. Am besten lauwarm servieren.

► Zutaten

- 4 säuerliche Äpfel
- 50 g Rosinen
- 50 g gehackte Mandeln
- 2 TL Zimt
- 100 g Mehl
- 60 g vegane Butter
- 50 g Zucker

► Zubereitung

1. Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit Rosinen, Mandeln und Zimt mischen, in eine gebutterte Auflaufform geben.
2. Für die Streusel: Mehl, Zucker und vegane Butter mit den Händen verkneten, bis sich Krümel bilden.
3. Streusel gleichmäßig über die Apfelmischung verteilen.

4. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 25 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

5. Leicht abkühlen lassen und lauwarm servieren.

► **Zusatzinfos**

Mit Vanillesauce oder einer Kugel veganem Vanilleeis wird es besonders edel.

Erstellt mit der ZUTATO-App

