Artikel vom 26.11.2025 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 23:52 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/bratapfel-crumble

Bratapfel-Crumble



Foto: BVEO/Ariane Bille

Zutaten (für 4 Personen):

4 Äpfel (zum Beispiel Boskop oder Cox Orange)

1 EL Zitronensaft

1 TL Ceylon-Zimt

50 g zarte Haferflocken

75 g Weizenmehl

50 g Rohrzucker

1 Prise Meersalz

75 g zimmerwarme Butter

½ EL abgeriebene Zitronenschale

8 EL Vanilleeis

8 Minzblättchen

Zubereitung:

Den Backofen 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel waschen, trockenreiben und halbieren. Mit einem großen Löffel das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch aushöhlen – dabei einen circa 4 mm dicken Rand für die Stabilität lassen. Das ausgelöste Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Apfelwürfel mit ½ TL Zimt und Zitronensaft vermengen und zurück in die ausgehöhlten Apfelhälften füllen.

Haferflocken, Mehl, restlichen Zimt, Zucker, Salz und Zitronenschale vermischen. Die Butter in kleinen Stücken dazugeben und alles mit den Händen oder einem Mixer zu Streuseln verarbeiten. • Die gefüllten Apfelhälften in eine Auflaufform setzen, mit den Streuseln bedecken und auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten goldbraun backen. Noch warm mit je 1 Kugel Vanilleeis und einem Minzblatt garnieren und genießen.

BVEO