



APFEL-ARONIA-CRUMBLE

für 4 Personen
zubereiten: ca. 30 Minuten
einweichen: über Nacht
backen: ca. 15 Minuten

Früchte

100 g getrocknete
Aronia-Beeren
3 dl Wasser

500 g Äpfel, in Schnitzen
50 g Rohzucker

Crumble

3 EL Honig
50 g feine Haferflocken
1 TL Zimtpulver
80 g Haselnüsse, grob
gehackt
50 g Butter, flüssig
1 Prise Salz

- 1 Früchte:** Beeren mit Wasser bedecken, zugedeckt über Nacht einweichen. Beeren mitsamt dem Einweichwasser in eine Pfanne geben. Äpfel und Zucker begeben, mischen, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln, in ofenfeste Portionenförmchen verteilen.
- 2 Crumble:** Honig mit den restlichen Zutaten mischen, auf den Früchten verteilen.
- 3 Backen:** In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens ca. 15 Min. backen.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

