



# 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](http://www.mahlerundco.ch/rezepte)

