

Apfel-Preiselbeer-Crumble

Rezept für 4 Personen



Vegan, Laktosefrei

Zubereitung

Zutaten Apfel-Preiselbeer-Crumble

- 1 EL Rapsöl oder Kokosöl
- 1 ½ EL Kokosblütenzucker
- 40 g Dinkelmehl
- 20 g Haferflöckli
- 1 Prise Salz
- 1 Apfel (süsslich, z. B. Gala)
- 1 Apfel (süß-säuerlich, z. B. Granny Smith)
- 80 g frische Preiselbeeren (oder tiefgekühlt)
- 1 Päckli Vanillezucker
- 2 TL Zimt gemahlen
- ¼ Zitrone, Saft
- 1 EL Kokosblütenzucker

Zubereitung Apfel-Preiselbeer-Crumble

Für den Crumble das Öl mit dem Zucker aufschlagen. 1 Prise Salz hinzufügen. Zimt, Dinkelmehl und Haferflocken zum Öl hinzufügen und einen krümeligen Teig herstellen. Etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Die beiden Äpfel schälen, entkernen und in mittelgrosse Stücke schneiden. Alle Zutaten vermischen und in eine ofenfeste Form geben. Dann den Crumble darauf verteilen. Bei 180 Grad Umluft im Ofen ca. 15 Minuten backen.

Den Crumble warm servieren.