

Rezept

Apricot crumble

Ein Rezept von Apricot crumble, am 20.04.2024

Zutaten

1 kg Aprikosen	1 Bio-Zitrone
3 EL Honig	125 g Walnusskerne
150 g Butter	100 g brauner Zucker
180 g Mehl	1 1/2 TL Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 850 kcal

Zubereitung

1. Die Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in breite Streifen schneiden. Die Aprikosenstreifen in eine feuerfeste Form legen, in der sie gut nebeneinander Platz haben.

2. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (erst später einschalten: Umluft 160 Grad). Die Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben, den Saft einer Hälfte auspressen. Schale und 2 EL Saft mit Honig mischen und auf die Aprikosen löffeln. Walnusskerne hacken und aufstreuen.

3. Butter bei schwacher Hitze zerlaufen und wieder lauwarm abkühlen lassen. Den Zucker, das Mehl und den Zimt mit einer Gabel nur so lange unter die Butter rühren, bis Streusel entstehen.

4. Streusel auf den Aprikosen verteilen. Apricot crumble im Ofen (Mitte) etwa 35 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun und knusprig sind. Kurz stehen lassen, warm servieren.