

Rezept

Apple Crumble aus der Tasse

Ein Rezept von Apple Crumble aus der Tasse, am 18.01.2025

Zutaten

| | |
|--|---------------------------------|
| 25 g Butter | 3 EL Apfelmus (ca. 50 g) |
| ¼ TL Zimtpulver | 2 EL brauner Zucker |
| 1 Ei (M) | 3 EL Milch |
| 5 - 6 EL lösliche Haferflocken (Schmelzflocken; ca. 20 g) | ¼ TL Backpulver |
| Für die Streusel: | |
| 1 EL kernige Haferflocken | 1 EL brauner Zucker |
| ¼ TL Zimtpulver | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Becher (mind. 350 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in den Becher geben und in der Mikrowelle bei 600 Watt in ca. 30 Sek. schmelzen lassen. Die geschmolzene Butter mit einer Gabel oder einem Mini-Schneebeesen glatt rühren. Apfelmus, Zimt, Zucker und Ei sorgfältig unterrühren.
2. Milch, Haferflocken und Backpulver in den Becher geben. Alles zu einem glatten Teig verquirlen, bis sich die Haferflocken fast vollständig aufgelöst haben.
3. Für die Streusel Haferflocken, Zucker und Zimt in einem kleinen Schälchen mischen. Den Flockenmix auf den Teig streuen (alternativ Flocken, Zucker und Zimt nacheinander aufstreuen).
4. Den Becher in die Mikrowelle stellen und den Kuchen bei 600 Watt ca. 1 Min. 30 Sek. backen, bis die Oberfläche fest ist. Herausnehmen und den Cake am besten wenige Minuten nach dem Backen oder noch warm genießen.