

Rezept

Apple Crumble mit Haferflocken

Ein Rezept von Apple Crumble mit Haferflocken, am 15.12.2025

Zutaten

150 g Mehl	50 g kernige Haferflocken
130 g brauner Zucker	Salz
100 g Butter	4 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
2 EL Zitronensaft	Zimtpulver
1 Pck. Vanillezucker	Auflaufform (20 × 30 cm)
weiche Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Für den Teig Mehl, Haferflocken und 100 g Zucker mit 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in einem Topf schmelzen, über die Mehlmischung gießen und alle Zutaten mit einem Kochlöffel zu einem bröseligen Teig verrühren.
2. Die Auflaufform mit Butter einfetten. Die Äpfel schälen, halbieren, die Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Apfelwürfel mit Zitronensaft beträufeln, mit 1 Msp. Zimt, dem Vanillezucker und dem restlichen Zucker mischen.
3. Die Äpfel in der Auflaufform verteilen. Die Teigbrösel daraufstreuen. Den Crumble im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. backen, bis der Teig gut gebräunt ist. Dann den Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Noch warm oder kalt servieren.