

## Rezept

# Apple Crumble mit Haferflocken

Ein Rezept von Apple Crumble mit Haferflocken, am 15.12.2025

## Zutaten

**150 g** Mehl

**130 g** brauner Zucker

**100 g** Butter

**2 EL** Zitronensaft

**1 Pck.** Vanillezucker

weiche Butter für die Form

**50 g** kernige Haferflocken

Salz

**4** säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)

Zimtpulver

Auflaufform (20 × 30 cm)

## 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.