

Rezept

Aprikosen-Crumble

Ein Rezept von Aprikosen-Crumble, am 14.04.2026

Zutaten

700 g Aprikosen	250 g Süßkirschen
2 Orangen	1 Stück Ingwer (ca. ½ cm)
2 EL Honig	1 EL Speisestärke
60 g brauner Zucker	60 g Mehl
60 g gemahlene Haselnüsse	1 TL Zimtpulver
60 g Butter	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten. Aprikosen und Kirschen waschen, entsteinen. Aprikosen vierteln, mit den Kirschen in die Form füllen. Den Saft der Orangen auspressen. Ingwer schälen und fein reiben. Mit Orangensaft, Honig und Speisestärke verrühren und unter die Früchte rühren. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 15 Min. backen.
2. Zucker, Mehl, Nüsse und Zimtpulver mit Butter in Flöckchen zu Streuseln verkneten. Über den Früchten verteilen. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. backen.