

Rezept

# Aprikosen-Crumble

Ein Rezept von Aprikosen-Crumble, am 17.06.2024

## Zutaten

<b>700 g</b> Aprikosen	<b>250 g</b> Süßkirschen
<b>2</b> Orangen	<b>1 Stück</b> Ingwer (ca. ½ cm)
<b>2 EL</b> Honig	<b>1 EL</b> Speisestärke
<b>60 g</b> brauner Zucker	<b>60 g</b> Mehl
<b>60 g</b> gemahlene Haselnüsse	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>60 g</b> 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.