

Rezept

# Aprikosen-Crumble mit Flockenstreuseln

Ein Rezept von Aprikosen-Crumble mit Flockenstreuseln, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>75 g</b> Vollrohrzucker (z. B. Muscovado)	<b>60 g</b> zarte Haferflocken
<b>50 g</b> Vollkorn-Dinkelmehl	Salz
<b>60 g</b> kalte Butter	<b>400 g</b> Aprikosen
<b>1 Stück</b> Ingwer (ca. 1 cm lang)	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>150 g</b> griech. Joghurt (5 % Fett)	Zimtpulver zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal, 16 g F, 8 g EW, 45 g KH

## Zubereitung

1. Für die Streusel 60 g Zucker, Haferflocken, Dinkelmehl und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in kleinen Flöckchen dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Diese zugedeckt ca. 15 Min. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Aprikosen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entsteinen. Ingwer schälen und fein reiben. Aprikosen, Ingwer, übrigen Zucker (15 g) und Zitronensaft in einer Schüssel mischen. Die Aprikosenmischung in einer ofenfesten flachen Form (20 cm Ø) verteilen. Die Streusel gleichmäßig daraufstreuen und den Crumble im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen.
3. Den Crumble aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, noch heiß bis lauwarm zusammen mit dem Joghurt anrichten, mit Zimt bestäuben und servieren.