

Rezept

Müsli-Crumble mit Äpfeln

Ein Rezept von Müsli-Crumble mit Äpfeln, am 09.06.2026

Zutaten

80 g Sahne	3 EL Milch
1 EL Butter	100 g Zucker
2 EL Honig	100 g Haferflockenmüsli (ohne Zucker)
3 EL Mandelblättchen	2 große Äpfel (z. B. Boskop)
1 TL frisch gepresster Zitronensaft	2 EL Rosinen
1/2 TL Zimtpulver	2 EL Rum (nach Belieben)
4 EL Cornflakes	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Sahne, Milch, Butter, 70 g Zucker und Honig in einen kleinen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren aufkochen lassen. Das Müsli und die Mandelblättchen dazugeben und gut unterrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Vier große ofenfeste Tassen oder eine kleine Auflaufform fetten. Die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse herausschneiden. Die Viertel nochmals halbieren und in kleine Stücke schneiden. Die Apfelstücke sofort mit Zitronensaft, Rosinen, übrigem Zucker, Zimt und nach Belieben Rum mischen und in die Form füllen.
3. Die Cornflakes unter die abgekühlte, leicht gequollene Müslimasse rühren. Die Müslimasse auf den Äpfeln verteilen, dabei in einzelne Stücke zupfen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 25-30 Min. goldbraun überbacken. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann warm servieren. Dazu schmeckt etwas Vanillejoghurt. Für ein Dessert oder zum Nachmittagskaffee darf's auch mal eine Kugel Vanilleeis sein.