



Apfel-Pekan-Crumble

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

60 g	Pekannusskerne (grob gehackt)	40 g	Walnusskerne (grob gehackt)
70 g	Vollkornmehl	1 EL	Haferflocken
70 g	Rohrzucker	1 TL	Zimt (gemahlen)
	Salz	80 g	Butter (kalt, in Flöckchen)
600 g	Äpfel		Saft einer Zitrone
2 EL	Honig	1 EL	essbare Blüten (optional)

Zubereitung

-
1. Nüsse mit Mehl, Haferflocken, Zucker, Zimt und 2 Prisen Salz vermischen. Anschließend die Butter zugeben und verkneten, bis Streusel entstehen.
 2. Streusel mit Frischhaltefolie abdecken und 30 Minuten kalt stellen. Ofen auf 170° C (Umluft 150° C) vorheizen.
 3. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und klein würfeln. Mit Zitronensaft und Honig mischen. In einer Backform verteilen und die Streusel darüber geben.
 4. Auf mittlerer Schiene 30 - 40 Minuten goldbraun backen. Optional mit Blüten bestreuen.

Tipp: Passt gut zu Eis oder Joghurt

Apfel-Pekan-Crumble

Stand 28.02.2024