OBSTBAU WINKLER

Aprikosencrumble

-Omas Variante

Zutaten

Für die Aprikosen:

- 400 g Aprikosen
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Honig
- 1/2 TL Zimt

Für das Crumble:

- 100 g Butter (weich)
- 100 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Für die Streusel in einer großen Schüssel Mehl, Zucker und Salz mischen. Anschließend weiche Butter hinzugeben und mit den Händen so lange kneten, bis feine Streusel entstehen.
2. Die Aprikosen in eine ofenfeste Form geben. Jetzt Honig, Zimt und Zitronensaft mischen und über die Aprikosen geben. Dann Streusel über die Aprikosen geben und gleichmäßig verteilen.
3. Für 25 Minuten (bis die Streusel braun sind) backen.
4. Heiß servieren. Es kann pur oder mit Sahne oder Eis als Dessert serviert werden.

NICE to KNOW

- Es eignen sich genauso gut Himbeeren, Erdbeeren, Rhabarber oder Äpfel.
- Es kann gut vorbereitet und am nächsten Tag einfach kalt- oder aufgewärmt gegessen werden. Es eignet sich also auch mal gut für das Pausenbrot:)

Wir freuen uns über euer Feedback, eure nachgemachten Gerichte oder eigene Kreationen aus unseren Produkten. Schickt uns gerne eure Bilder

obstbauwinkler
hofladen@obstbau-winkler.de