



Essen fürs echte Leben.

## Kerniger Apfel-Crumble

### Zutaten (für 4 Personen):

1 Glas Sonnen Bassermann Mein Apfelmus (720 g)  
3 säuerliche Äpfel  
3 EL Rosinen  
etwas Zitronensaft  
100 g Butter  
150 g Mehl  
75 g Haferflocken  
100 g brauner Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
½ TL Zimt  
Puderzucker

### Zubereitung:

Mein Apfelmus in eine Auflauf- oder Tarteform geben und glatt streichen. Äpfel schälen, in dünne Spalten schneiden, mit Zitronensaft vermischen und mit den Rosinen auf dem Apfelmus verteilen. Butter schmelzen, mit Mehl, Haferflocken, Zucker, Vanillezucker und Zimt zu Streuseln verkneten und auf die Äpfel geben. Im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze: 200 Grad) ca. 25-30 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Gar-/Backzeit: ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach