



# Apfel Crumble mit Apfel-Zimt Chips

🕒 30–40 Min   

## Zubereitung

- 1 Äpfel würfelig schneiden und in einer Pfanne mit Rum, Wasser, Zimt und dem braunen Rohrzucker dämpfen, bis sie schön weich sind. Gelegentlich umrühren. Sobald sie weich sind vom Herd nehmen und beiseite stellen.
- 2 Für die Streusel in einer Schüssel Butter, braunen Zucker, Haferflocken und Dinkelmehl zu einer bröseligen Masse mischen. Danach die gedünsteten Äpfel in eine Auflaufform geben und den Crumble darüber bröseln.
- 3 Alles bei 180 °C etwa 30 Minuten backen, bis der Crumble goldbraun ist. Abschließend die Apfel-Chips darüber streuen. Am besten noch warm mit einer Kugel Vanilleeis servieren und genießen.

## Zutaten für 4 Portionen

◆ = Kotányi Produkte

### Für die Füllung

|        |                     |
|--------|---------------------|
| 6 Stk. | Äpfel               |
| 50 ml  | Rum                 |
| 2 El   | Brauner Zucker      |
| 50 ml  | Wasser              |
| 1 TL   | ◆ Bio Zimt gemahlen |

### Crumble

|       |                |
|-------|----------------|
| 100 g | Butter         |
| 100 g | Brauner Zucker |
| 100 g | Dinkelmehl     |
| 50 g  | Haferflocken   |

### Für das Topping

1 Pkg.

