

Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!
Wiglaf Droste



Apfel-Brombeer-Zimt-Streusel

Zutaten

Für die Füllung:

500 g gemischte Äpfel, geschält, entkernt und gewürfelt

50 g Zucker

1-2 EL Wasser

200 g Brombeeren, in dieser Jahreszeit gefroren

Schlagsahne

Brauner Zucker zum Bestreuen

Für die Streusel:

225 g Mehl

110 g Butter

110 g Zucker

1 TL gemahlener Zimt

Zubereitung

Den Ofen vorheizen auf 180 ° C vorheizen.

Die Äpfel, Zucker und Wasser in einem Topf und auf mittlerer Hitze fast zum Kochen bringen und dann köcheln lassen. Dabei gelegentlich während 5-7 Minuten umrühren, bis die Apfelstücke ganz weich sind. Diesen Apfelkompott in eine Backform geben und abkühlen lassen.

Mehl und Butter in eine Schüssel geben, dann mit den Fingerspitzen aneinander reiben, bis die Mischung grobem Paniermehl ähnelt. Zucker und Zimt unterrühren.

Die Brombeeren über die Apfel-Mischung geben und dann mit dem Streusel bedecken.

Für 30-35 Minuten backen bis die Streusel golden und knusprig sind.

Mit etwas Sahne und einer Prise braunem Zucker warm servieren.