



## Heißes Bratapfel Crumble

### Zutaten:

4 mittelgroße Äpfel  
30 g Mandelblättchen  
30 g Rosinen  
50 g Marzipanrohmasse  
Rum  
Vanillezucker  
2 Honiglebkuchen

Für die Streusel:  
200 g Butter  
180 g Puderzucker  
375 g Mehl  
1 Prise Zimt

### Zubereitung:

- Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und die Schale 6-7 mal einritzen
- Diese dann bei 190 °C ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben, auskühlen lassen und ca. zwei Zentimeter große Würfel schneiden
- Die Zutaten für die Streusel kurz und kräftig vermengen (die Butter sollte dabei nicht zu kalt sein), sodass schöne Streusel entstehen
- Die Honiglebkuchen klein schneiden, mit Rum, Vanillezucker und Marzipan vermengen und in eine gebutterte Auflaufform geben
- Die geschnittenen Äpfel, die Mandeln und die Rosinen darüber streuen
- Darauf noch die Streusel verteilen und bei 180 °C 15-20 Minuten lang in den Backofen schieben

### Unsere Empfehlung:

Das Bratapfel Crumble lässt sich perfekt vorbereiten, indem Sie es in kleine Weckgläser portionieren und dann, kurz vor dem servieren backen. Ihr Weihnachtsdessert schmeckt am besten mit Vanilleeis oder Vanillesauce.

**Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit!**



# SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★★