



## Gesund und fit bleiben!

Mit guter Laune und wenigen Zutaten  
aus dem beständigen Tafel- Sortiment



Gefördert und unterstützt durch:





## Crumble

### Zutaten:

- 800 g Äpfel, Rhabarber oder Erdbeeren
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 1 Vanillezucker
- 400 g Mehl
- 100 g Haferflocken

**Zubereitung:** Obst in kleine Stücke schneiden, Backform 28 cm mit etwas Butter bzw. Margarine ausstreichen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Butter in einem größeren Topf schmelzen. Zucker, Vanillezucker, Salz sowie Mehl und die Haferflocken langsam in die flüssige Butter mit einer Gabel einrühren, bis Streusel entstehen. Die Hälfte der Streusel auf dem Boden der Form verteilen, Obst darauf verteilen (evtl. Zimt zu den Äpfeln/ Zucker zum Rhabarber/ Schokoflöckchen weiß oder dunkel zu den Erdbeeren) und mit Streuseln bedecken. Im vorgeheizten Backofen, mittig bei 200 Grad dann ca. 30 Min backen lassen. Der Nachtisch ist fertig, wenn die Streusel goldbraun sind. Am besten lauwarm genießen.