

OBST CRUMBLE



1 EL Butter
1 kg Obst

Auflaufform mit

- einfetten
- waschen und gegebenenfalls schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
- Das Obst in die Auflaufform geben.

100 g brauner Zucker
75 g Vollkornmehl
75 g Weißmehl
90 g Butter
1 Prise Zimt

- alle Zutaten miteinander in eine Schüssel geben und verrühren.
- Mit sauberen Händen zu Streuseln verkneten und die Streusel über das Obst geben.
- darüberstreuen.

75 g Haferflocken

Im Backofen bei 200 °C auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen.