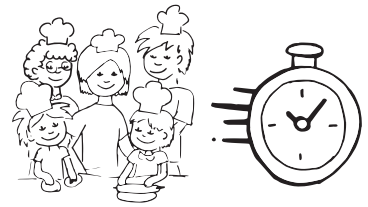


**FÜR 4
PERS.**



APFEL-CRUMBLE MIT PFLAUMEN

500 g Äpfel entkernen, waschen und würfeln.
250 g Pflaumen waschen, entsteinen und halbieren.
1 EL Puderzucker Das Obst mit
1 Msp. Zimt und
mischen und unter das Obst rühren.
Zugedeckt kurz marinieren.

Für den Crumble:

120 g Mehl mit
½ TL Backpulver
2 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 EL Haferflocken und
80 g Butter zu Streuseln verkneten.
Das Obst in eine gefettete Auflaufform geben, mit den Streuseln
bedecken und im Backofen bei Heißluft 160°C 30 Minuten backen.

Dazu Vanilleeis oder Vanillesoße reichen.

Nährwerte pro Portion:

Energie	476 kcal
Kohlenhydrate	67,3 g
Fett	18,1 g
Eiweiß	6,0 g