

Apfel-Rosmarin-Crumble mit Cranberries

Zutaten für 4 Portionen:

Streusel

125 g Dinkelmehl, 75 g Rohrzuckern, 90 g Butter kalt

Füllung

1 Apfel ca. 230 g, z.B. Braeburn, 100 g getrocknete Cranberries

1 Zweig Rosmarin, 1 EL Rohrzucker, 1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Mehl, Zucker und kalte Butter in einer Schüssel zu Streuseln verarbeiten.

Apfel waschen, entkernen und fein würfeln.

Rosmarin waschen, Nadeln abzupfen und fein hacken.

In einer Schüssel Apfel, Beeren, Rosmarin, Rohrzucker und Zitronensaft miteinander vermischen und 2-3 Minuten ziehen lassen.

Apfel-Beeren-Mischung auf vier hitzebeständige Gläser (à 290 ml) verteilen und mit den Streuseln bestreuen.

Crumble im heißen Backofen auf mittlerer Einschubhöhe 20-25 Minuten goldbraun backen.