

KNUSPERLUST

Glühwein Apfel Crumble



KOMEKO



ZUTATEN (18 x 18 cm)

Streusel:

- 150 g **KOMEKO KNUSPERLUST**
- 50 g brauner Zucker
- 2 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 75 g laktosefreie Butter

Füllung:

- 600 g Äpfel
- 1 EL brauner Zucker
- 3 TL Zitronensaft
- 1 TL Zimt
- 100 ml weißer Glühwein
- 2 EL Zucker



ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.
2. Äpfel waschen, schälen, in mundgerechte Würfel schneiden und mit braunem Zucker, Zitronensaft und Zimt mischen.
3. Den weißen Glühwein mit 2 EL Zucker in einem Topf kurz köcheln lassen, so dass er etwas reduziert.
4. Für die Streusel: KOMEKO KNUSPERLUST Mehl, brauner Zucker, Zimt und Salz mischen. Butterstücke dazu geben und so lange verkneten bis daraus Streusel entstehen.
5. Die Apfelwürfel in eine leicht gebutterte Auflaufform (18 x 18 cm) geben und mit dem reduzierten Glühwein übergießen.
6. Die Streusel gleichmäßig über den Äpfeln verteilen und ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Unser Tipp:

Noch warm mit etwas Puderzucker bestreut oder mit einer Kugel Vanille-Eis servieren.



glutenfrei



www.komeko.de

