

Crumble

Zutaten:

- Obst/Früchte, Menge je nach Vorrat
- Alte Kekse, etc. 1 Tasse
- Haferflocken 1 Tasse oder mehr Kekse
- Nüsse je Geschmack gemahlen 1/2 Tasse (Reste von der Weihnachtsbäckerei oder von anderen Rezepten, es können verschiedene Sorten gemischt werden. Kokosflocken sind auch sehr lecker)
- Butter 1/2 Tasse
- Zucker nach Geschmack
- 1/2 Teelöffel Zimt
- 1/2 Teelöffel Ingwer gemahlen
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Alte Kekse in einem Mixer zerkleinern. Alle Zutaten in eine Schüssel und mit den Fingern alles so lange vermischen bis Brösel entstehen. Das ausgewählte Obst/Früchte vorbereiten und mit etwas Zucker vermengen. Das Obst/Früchte in eine feuerfeste Form füllen und mit den Bröseln gleichmäßig bedecken. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 °C ca. 45 Minuten backen, bis die Brösel goldbraun sind und die Früchte Blasen werfen.

Tipps:

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Kann warm oder kalt gegessen werden.

Dieses Rezept wurde eingesandt von: den Miniköchen