



FLAMMANT
YOU'RE HOME

Blaubeer-Apfel-Herbst-Crumble

Zutaten:

For the Fruit Filling:

- 2 große Äpfel
- 1 Tasse frische oder gefrorene Heidelbeeren
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1/4 Teelöffel gemahlene Muskatnuss
- 1 Esslöffel Speisestärke (optional, zum Andicken)

Für den Streusel-Belag:

- 1/2 Tasse Allzweckmehl
- 1/3 Tasse brauner Zucker
- 1/2 Tasse ungesalzene Butter
- 1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1/4 Teelöffel gemahlene Muskatnuss
- Eine Prise Salz

Anweisungen:

1. Heizen Sie den Ofen auf 180°C (350°F) vor und fetten Sie Ihre Longpi-Töpferform leicht ein.
2. Bereiten Sie die Fruchtfüllung vor:
 - Vermischen Sie in einer großen Schüssel die Äpfel, Blaubeeren, braunen Zucker, Zitronensaft, Zimt, Muskatnuss und Speisestärke. Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig in der Form.
3. Streuselbelag:
 - Vermengen Sie in einer anderen Schüssel Mehl, braunen Zucker, Zimt, Muskatnuss und Salz. Fügen Sie kalte, gewürfelte Butter hinzu und mischen Sie, bis grobe Krümel entstehen.
 - Streuen Sie den Belag über die Fruchtfüllung.
4. Backen Sie 35-40 Minuten, bis der Belag goldbraun ist und die Füllung an den Rändern blubbert.
5. Lassen Sie die Streusel kurz abkühlen und servieren Sie sie pur oder mit Schlagsahne oder Vanilleeis.cream if desired.