

Zwetschgen Apfel Crumble mit Backerbsen

A photograph of a white ceramic bowl filled with a golden-brown crumble. The crumble is topped with fresh plums and walnuts. To the left of the bowl is a small white bowl containing roasted hazelnuts. In the background, there are more walnuts and a red apple. The entire scene is set on a light-colored wooden surface.

Rezept

4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten:

Für den Crumble:

- 75 g kalte Butter
- 40 g **LAND-LEBEN Bio Dinkel Backerbsen**
- 75 g Mehl
- 2 EL Zucker
- Etwas eiskaltes Wasser

Für die Fülle:

- 400 g Zwetschgen
- 200 g Äpfel
- Etwas Zimt
- 2 EL Zucker
- Etwas Vanillemark
- 3 EL Walnüsse

Zubereitung:

Für den Crumble die kalte Butter aus dem Kühlschrank nehmen und würfeln.

LAND-LEBEN Bio Dinkel Backerbsen klein hacken und mit Mehl, Zucker und etwas eiskaltem Wasser zu einem Teig verkneten. Den Teig bis zur weiteren Verarbeitung ins Gefrierfach stellen.

Das Obst waschen. Die Zwetschgen entkernen und vierteln. Die Äpfel optional schälen und in Spalten oder Würfel schneiden.

Obst mit Zimt, Zucker und Vanillemark vermengen und in eine Auflaufform geben. Den Crumble in Stücke zupfen und auf dem Obst verteilen.

Die Walnüsse darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Heißluft für 30 Minuten goldbraun backen.

TIPP: Dazu passt Vanillesauce.

Kinder-Kochspaß: Crumble kneten.

www.land-leben.com