

WINTER CRUMBLE FÜR 1 PERSON



20 g Spekulatius/Lebkuchen/Weihnachtskekse
1 El Mehl
15 g Margarine
1 TL Zucker (optional)
1 Apfel (alternativ anderes Obst)
15 g Rosinen (optional, alternativ andere
Trockenfrüchte)

Den Apfel in kleine Stücke schneiden und anschließend mit den Rosinen in eine kleine Auflaufform oder hitzebeständige Tasse geben. Den Spekulatius/Lebkuchen/Keks zerbröseln und mit der Margarine und dem Zucker zu Streuseln verkneten. Wenn die Streusel zu klebrig sind, noch etwas Mehl dazugeben. Die Streusel auf den Äpfeln verteilen und im Ofen bei 180 °C circa 20 Minuten backen.

Klimatipp

Nach der Weihnachtszeit bleiben Kekse oft liegen und werden pappig. Dieses Rezept eignet sich perfekt um die süßen Überbleibsel zu retten und neu in Szene zu setzen.

