



# Dessert

## Apple Crumble mit Quittengelee

- je nach Größe 2–4 Äpfel, AUG-NOV  
ungeschält, gewürfelt
- 2 EL Quittengelee, flüssig  
(oder anderes, z.B. Johannisbeer-  
gelee)
- Saft von ½ Zitrone
- Abrieb von ½ Zitrone
- 40 g Margarine
- 20 g Rohrzucker
- 30 g Gerstenflocken oder  
Haferflocken
- 40 g Dinkelmehl
- Etwas Zimt

  Zubereiten: 15 min  
Backen: 25 min

1. Das Quittengelee mit etwas heißem Wasser verrühren, sodass es flüssig wird.
2. Die Apfelwürfel mit dem Gelee und dem Zitronensaft vermengen und in eine Backform geben.
3. Aus der Margarine, dem Rohrzucker, den Flocken, dem Mehl und dem Abrieb der Zitronenschale sowie dem Zimt den Crumbleteig herstellen und gleichmäßig über den Apfelwürfeln verteilen.
4. Bei 180 Grad etwa 25 Minuten backen.

