

# Apfel-Himbeer-Crumble

**Für 2 Personen**

**Für die Streusel:**

1 Tasse Mehl	$\frac{1}{2}$ Tasse Zucker	125 g Butter
1 Prise Zimt	1 Prise Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ TL Salz

**Für die Füllung:**

2 Äpfel	250 g Himbeeren	2 cl Calvados
---------	-----------------	---------------

Ofen auf 220 Grad Oberhitze vorheizen.

Für die Streusel Mehl, Zucker, Salz, Zimt und Muskatnuss vermengen. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit der Mehl-Mischung vermengen, so dass kleine Streusel entstehen. Kühl stellen.

Für die Füllung Äpfel schälen, entkernen, klein schneiden. Mit Beeren und Calvados in einem Topf circa zehn Minuten erwärmen, aber nicht zum Kochen bringen. Saft abgießen. Obst-Mischung in Schälchen geben, Streusel darüber streuen und im Ofen backen, bis die Brösel goldgelb sind.

Apfel-Himbeer-Crumble anrichten und heiß servieren.

Jörg Liemandt am 03. März 2016