

Winter- Rezept

Nach-
speisen

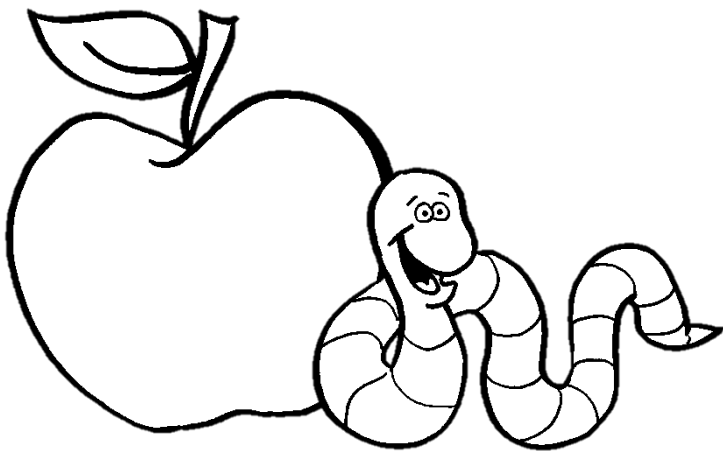
Knusperschälchen

| Zutaten für 2 Portionen | |
|-------------------------|-----------------------|
| Für den Belag | Für die Fruchtschicht |
| 30 g gemahlene Mandeln | 1 Apfel |
| 30 g Haferflocken | 30 g Heidelbeeren |
| 1 EL Honig | Zimt |
| Zimt | Wasser |

Zubereitung

Für den Belag

1 Für die Streusel die gemahlenden Mandeln, Haferflocken, Honig und Zimt in eine Rührschüssel geben und gut vermengen.



Für die Fruchtschicht

2 Wenn die Streusel fertig sind, Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Apfelstücke zusammen mit den Heidelbeeren, dem Honig und dem Zimt in einen Topf geben und genügend kochendes Wasser hinzugeben, um den Boden des Topfes zu bedecken.

3 Den Topf zudecken und etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Früchte schön weich sind. Währenddessen den Ofen auf 200°C vorheizen (Umluft 180°C).

4 Sobald die Früchte weich sind, in eine Backform umschichten und mit den Streuseln bedecken. 25 bis 30 Minuten goldbraun backen. Servieren und genießen



Tiefkühlbeeren sind eine gute Alternative zu frischen Beeren. Hierbei gilt: Beeren immer erhitzen!