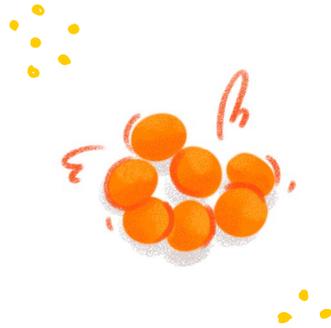


Apfel-Linsen-Crumble mit Brombeeren

Zutaten:

- 50 g rote Linsen, getrocknet
- 50 g grobe Haferflocken
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 75 g Dinkelmehl
- 75 g Zucker
- 75 g Butter, kalt
- 5 mittlere Äpfel
- 150 g Brombeeren
- 1 TL Zimt
- 1 EL Staubzucker



Zubereitung:

Die Linsen für mehrere Stunden, am besten über Nacht, einweichen und in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag in einem Sieb abseihen, mit Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. In einem Mixer fein mixen. Mit den Haferflocken, gemahlene Haselnüssen, Mehl und Zucker vermischen. Die kalte Butter dazugeben und mit den Fingern zu Streuseln kneten.

Das Backrohr auf 200°C Ober-/Unterhitze oder 180°C Heißluft vorheizen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. In eine Auflaufform zusammen mit den Brombeeren geben und die Streusel darüber verteilen. Auf mittlerer Schiene für 30-40 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun und die Äpfel weich sind. Mit Staubzucker bestreut servieren. Dazu schmeckt auch etwas Vanillesauce oder eine Kugel Vanilleeis.

