



APFEL-PFLAUMEN CRUMBLE MIT BACK-CAMEMBERT

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. **Für die Apfel-Pflaumen-Mischung:** Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Honig, Zitronensaft und Calvados verrühren. Äpfel, Pflaumen und die Calvados-Mischung vermengen.
2. Alpenhain Back-Camembert in kleine Würfel schneiden. Mit Haferflocken und Mandelstiften vermengen.
3. Die Apfel-Pflaumen-Mischung in eine runde Auflaufform geben. Cranberries darüber streuen und Camembert-Haferflocken-Mischung darüber geben.
4. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200° C/ Umluft: 175° C/ Gas: laut Herstellerangaben) 15-20 Minuten backen. Crumble aus dem Ofen nehmen. Mit Puderzucker bestäuben und anrichten.



ZUTATEN

4

Für die Apfel-Pflaumen-Mischung:

3	Äpfel
300 g	Pflaumen
5 g	flüssiger Honig
40 EL	Zitronen (Saft)
40 ml	Calvados (Apfelbranntwein)
2 Stück (à 75 g)	Alpenhain Back-Camembert
75 g	getrocknete Cranberries
35 g	zarte Haferflocken
30 g	Mandelstifte
1 EL	Puderzucker