

Apple-Berry-Crisp

Zutaten für 4 Portionen:

4 Äpfel, geschält, in schmale Schnitze
geteilt
2 Tassen (280 g) frische oder TK-Beeren
(Blaubeeren, Brombeeren, Himbeeren)
1/4 Tasse (50 g) brauner Zucker
1/4 Tasse (60 ml) Orangensaft
2 gestr. TL Speisestärke
1 TL Zimt
Für den Crisp:
1 Tasse (75 g) Haferflocken
1/2 Tasse (100 g) brauner Zucker
75 g geschmolzene Butter
2 EL Mehl



Zubereitung:

Für den Apple-Berry-Crisp den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Alle Zutaten für das Streuseltopping vermischen und beiseite setzen.

Zutaten für die Füllung ebenfalls vermischen, bis alle Früchte gleichmäßig überzogen sind. Füllung in eine große, feuerfeste Glasform geben, die Streusel gleichmäßig darüberstreuen.

30 bis 45 Minuten backen, bis die Äpfel weich sind. Lauwarm mit Sahne oder Eis servieren.

Guten Appetit wünschen Steve und die Kochbären.