

Herbstliches Knusper-Dessert



Genau das Richtige für ungemütliche Herbsttage

Zubereitungszeit: 10 min

Wartezeit:

Backzeit: 20 min

Zutaten

50 g Löffelbiskuits
1 Prise Zimt
3 Äpfel
Saft und Abrieb 1 Bio-Zitrone
2 EL Honig
150 g Himbeeren (TK-Ware)

Für das Topping

2 EL brauner Zucker

3 EL grobe Haferflocken
50 g geröstete, gehackte Nüsse nach Wahl (oder Pistazien oder Mandeln)
½ TL Kardamom
½ TL Zimt
1 Prise Salz
60 g weiche Butter

Zum Bestäuben

Puderzucker

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. 4 feuerfeste Dessertformen am Boden und am unteren Rand mit Butter einfetten.
3. Löffelbiskuits zerbröseln und mit der Prise Zimt mischen.
4. Äpfel entkernen und in grobe Stücke schneiden.
5. Die Apfelstücke mit 3 EL Zitronensaft, Zitronenabrieb und dem Honig mischen.
6. Nun die Keksbrösel unterheben.
7. Die Äpfel in die Formen füllen und die Himbeeren darauf verteilen.
8. Alle Zutaten für das Topping verrühren und über die Himbeeren geben.
9. Backzeit: ca. 20 Minuten.
10. Auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren.