

# Süßer Weihnachts-Crumble

## Backmischung in Weihnachtsmann-Gläsern

### Zutaten

Für die Backmischung werden folgende Zutaten in jeweils ein Profissimo Einmachglas (120 ml) gefüllt:

- 1 Glas (120 ml) dmBio Dinkelmehl
- 1 Glas (120 ml) dmBio Vollrohrzucker
- 1 Glas (120 ml) dmBio Schokomüsli

#### An frischen Zutaten fügen Sie noch hinzu:

- 1 Glas (120 ml) Butter
- ca. 800 g Äpfel
- (oder Obst nach Belieben: Birnen, Beeren etc.)
- 1 Päckchen dmBio Vanillezucker
- 1 Teelöffel dmBio Zimt
- Saft von 1/2 Zitrone



### So geht's

Den Backofen auf 190°C vorheizen und eine Auflaufform mit Butter ausfetten.

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Obst in die Auflaufform schichten, mit Vanillezucker, Zitronensaft und Zimt mischen.

Nun alle Zutaten aus den Profissimo Einmachgläsern in einer Rührschüssel mischen.

Die Butter in Stücken hinzufügen und zu einer krümeligen Masse verkneten.

Die Masse gleichmäßig über dem Obst verteilen und für ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Den Weihnachts-Crumble am besten lauwarm mit einer Kugel Eis, Vanillesoße oder einem Klecks Schlagsahne servieren.