

• APFEL-ZIMT CRUMBLE IM GLAS •

• ZUTATEN •

- 75g Haferflocken
- 35g geriebene Mandeln
- 120g brauner Zucker
- 120g Pflanzenmargarine, zimmerweich
- Mark einer Vanilleschote oder 1MS pures Vanillepulver
- 1 Prise Salz
- $\frac{1}{2}$ Pk. Backpulver
- 1 EL Seidentofu
- 90g Mehl, griffig

• Für die Apfel-Zimt Konfitüre •

- 2 süße Äpfel, geschält, in kleine Stücke geschnitten
 - 1-2 MS Zimt
 - 3 EL Wasser
 - 2 TL Gelierhilfe (z.B. von Biovegan)
 - 2 EL brauner Zucker
 - 1 TL Zitronensaft
- Außerdem: Ein wenig Pflanzenmargarine zum einfetten der Gläser

• ZUBEREITUNG •

- Haferflocken und Mandeln kurz rösten
- Zucker, Mehl, Prise Salz, Backpulver und Pflanzenmargarine mischen, geröstete Haferflocken und Mandeln beimengen. Die Masse 30Min. kalt stellen.
- Äpfel schälen. In einem kleinen Topf mit 3EL Wasser, 2EL Zucker, Zimt, Gelierhilfe und Zitronensaft 5min köcheln lassen. Danach Konfitüre mit einem Stabmixer grob mixen.
- Rohr vorheizen, 4 Gläser einfetten. Hälfte der Teigmasse einfüllen, Konfitüre und den Rest der Teigmasse darauf verteilen. Auf unterer Schiene 25min bei 160° Umluft backen. Schmeckt auch warm sehr gut.