



Apfel-Crumble aus der Pfanne zum Campen

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	4 St.
Öl	1 EL
Zimt	0.25 TL
Agavendicksaft	4 EL
Haferkekse	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne

1. Äpfel vierteln, Strunk und Kerne entfernen und in Spalten schneiden.
2. Eine Pfanne mit Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Äpfel ca. 5 Min. anbraten. Mit Zimt würzen, mit Agavendicksaft beträufeln und Hitze auf niedrige Stufe reduzieren. Äpfel ca. 4 Min. karamellisieren lassen.
3. Währenddessen Kekse nach Belieben grob zerbröseln. Kekskrümel über die Äpfel verteilen und Apfel-Crumble aus der Pfanne servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Den Apfel-Crumbel kannst du einfach über einem Gaskocher zubereiten. Statt Keksen kannst du auch selbstgemachtes Granola auf deinen Campingausflug mitnehmen und damit die Äpfel zum Frühstück genießen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	379 kcal
Kohlenhydrate	70 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	12 g