

Apple crumble (Siebeck)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

150 g getrocknete, ungeschw.
; Aprikosen
6 Eier
300 g Honig
150 g gem. Mandeln
2 ts gem. Zimt
3 ts Lebkuchengewürz
1 pk Vanilinzucker
1 pk Orangeback
375 g Mehl
3 ts Backpulver
Backoblaten 7 cm

Aprikosen waschen und mit Wasser bedeckt 3-4 Stunden quellen lassen, dann abtropfen und fein würfeln.

Eier zusammen mit dem Honig schaumig rühren. Die Mandeln, die Gewürze, den Vanilinzucker und das Orangeback unter die Masse heben. Mehl mit dem Backpulver sieben und unterrühren. Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen und den Teig etwa 1 cm dick auf die Oblaten streichen. Die Oblaten auf das Backblech setzen und über Nacht antrocknen lassen.

Am nächsten Morgen das Blech in den kalten Backofen auf die mittlere Schiene setzen und ca. 30 Minuten bei 180° C backen.

:Zubereitungszeit: 1 Std.

:Quellzeit: 3-4 Std.

:Ruhezeit: Über Nacht

:Backzeit: 30 min