



# Klimafreundlich und lecker

Rezept im April: Apfel-Crumble mit Streuseln

## Zutaten für 2 Portionen

400g	Äpfel	1 Prise Salz
100g	Mehl	1 Messerspitze Zimt
30g	Haferflocken	
30g	gehackte Nüsse	
80g	(vegane) Butter in Stücke	
75g	Zucker	

## So geht's

1. Streusel zubereiten: Mehl, Haferflocken, Nüsse, Butter, Salz und Zimt vermengen.
2. Streuselmasse kalt stellen, während das Obst vorbereitet wird.
3. Die Äpfel waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.
4. Die geschnittenen Äpfel in eine leicht gefettete Auflaufform geben und die Streusel darüber verteilen.
5. Die Form in den Ofen stellen und bei 180°C (Ober- und Unterhitze) backen, bis die Streusel goldbraun sind (ca. 30 min).
6. Warm oder kalt genießen. (An warmen Tagen passt der Apfel-Crumble perfekt zu einer Kugel Eis.)

## Tipps

Je nach Saison kann auch anderes Obst verwendet werden, im April z.B. Rhabarber.

## Und das bringt's

Es entstehen nur 679g CO<sub>2</sub> pro Portion.

Zum Vergleich: Für eine Portion Spaghetti Bolognese entstehen 1,5kg CO<sub>2</sub>!

Das Projekt "Klimafreundlich und lecker" ist ein Kooperationsprojekt der Kommunalen Allianzen Aurach-Zenn, NeuStadt und Land und A7 Franken West mit dem Klimaschutzmanagement der Stadt Neustadt a.d.Aisch sowie dem Landkreis Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim.