



## Hafercrumbletarte

Ich habe die Hafercrumbletarte in einer 10x35cm Form mit Heheboden gebacken und meinen bewährten Mandelmürbeteig verwendet.

### Und so wird's gemacht:

#### Teig:

- 90 g weiche Butter
- 60 g Puderzucker
- 25 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 1 kl. Ei (oder 2 Eigelbe)
- 150 g Mehl

Alle Zutaten miteinander zu einem glatten Teig verkneten und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

#### Crumbles:

- 70 g weiche Butter
- 40 g brauner Zucker
- 60 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 40 g kernige Haferflocken

Butter, Zucker Mehl und Salz mit den Knethaken des Mixgeräts zu Streuseln verarbeiten, die Haferflocken anschließend kurz untermengen. Kühl stellen.

Nachdem der Teig geruht hat rollt ihr ihn in passender Größe aus und legt ihn in die Backform.

Den Backofen auf 190 Grad aufheizen.

**Füllung:**

- 125 g frische Himbeeren (TK geht bestimmt auch)
- 1 Apfel in Stückchen geschnitten
- 2 El Mandelblättchen
- ggf. 1 El brauner Zucker (wenn die Früchte eher sauer sind)

Den Mürbeteigboden mit einem Esslöffel Paniermehl bestreuen und die Apfelstückchen und Himbeeren darauf verteilen.

Die Haferstreusel auf die Früchte streuen und mit Mandelblättchen belegen. Zum Schluss ggf. mit braunem Zucker bestreuen.

Und ab geht's in den Backofen bei 190 Grad für ca. 35 Minuten. Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.