



Aprikosen-Ingwer-Crumble

6 Portionen

50 g Macadamianüsse, geröstet und gesalzen

80 g kalte Butter

50 g brauner Zucker

100 g Mehl

50 g Haferflocken

30 g kandierter Ingwer (Glas)

2 Dosen Aprikosen à 420 g

Butter für die Form

Nüsse hacken

Butter in kleine Stücke schneiden

Ingwer fein würfeln

Aprikosen gut abtropfen lassen und halbieren

Butter, Zucker, Mehl, Haferflocken, Ingwer und Nüsse mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Kalt stellen. Eine ofenfeste Form mit Butter fetten, die Aprikosen hineingeben und die Streuselmasse darüber geben. Bei 160° ca. 20-25 Min. backen. Lauwarm servieren.

Dazu passt Vanillesoße oder Schlagsahne.