



# 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