



## ROTKÄPPCHEN FRUCHTSECCO ERDBEERE: GEGRILLTER APFEL MIT CRUMBLE

---

### *Zutaten*

- 1** Boskop-Apfel
- 2 EL** Honig
- 1 TL** Zimt
- 50 g** Mehl
- 30 g** Butter
- 10 g** Zucker
- 2 EL** Rotkäppchen Fruchtsauce Erdbeere
- Alufolie

### *Zubereitung*

1. Den Apfel in Scheiben schneiden und entkernen. Jede Apfelscheibe in einer Mischung aus Honig, Zimt und Rotkäppchen Fruchtsauce Erdbeere tränken.
2. Alufolie auf dem Grill auslegen und die Apfelscheiben darauf legen. Ab und zu wenden, bis die Scheiben leicht bräunlich sind.
3. Mehl mit Butter und Zucker vermischen. Anschließend zerpfücken, sodass Streusel entstehen. Die Streusel auf Alufolie legen und darin verschließen.
4. Die Streusel für ca. 10 Minuten braten.
5. Auf jede Scheibe Streusel streuen. Die Apfelscheiben können einzeln gegessen oder dekorativ übereinander gestapelt werden.



---

*Zu diesem Rezept empfehlen wir*

Rotkäppchen Fruchstsecco Erdbeere

---

