Zubereitungszeit:
ca. 50 min.

Apfel Grapefruit Crumble

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	480 kcal / 2010 kJ		
Eiweiß:	6 g	Fett:	20 g
Kohlenhydrate:	66 g		

Zubereitung:

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Grapefruits so dick schälen, dass die weiße Haut mit entfernt ist. Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. 100 g Zucker und Äpfel in eine flache Pfanne geben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Grapefruitfilets und Salz unterrühren. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verquirlen, in die heiße Flüssigkeit rühren und aufkochen lassen. Apfel-Grapefruitmasse in eine Tarteform gießen.
2. Für die Streusel Walnüsse grob hacken. Mit Reismehl, Haferflocken, restlichem Zucker, Eigelb und Butter so lange verkneten bis Streusel entstehen.
3. Streusel gleichmäßig über die Apfel-Grapefruitmasse verteilen. Crumble im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft: 160 °C) 30-40 Minuten backen.

Zutaten für 8 Portionen :

1 kg	Boskoop Äpfel
2	rosa Grapefruits
200 g	Puderzucker
1	Prise Salz
20 g	Maisstärke
100 g	kalifornische Walnusskerne
100 g	Reismehl
100 g	kernige Haferflocken
1	Eigelb
100 g	Butter