

Rezept

# Apfel-Cranberry-Crumble

Ein Rezept von Apfel-Cranberry-Crumble, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> Walnusskerne	<b>70 g</b> Mandelblättchen
<b>750 g</b> Äpfel (z. B. Boskop)	<b>2 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft
<b>180 g</b> frische oder tiefgekühlte Cranberrys	<b>150 g</b> Zucker
<b>1 1/2 TL</b> Zimtpulver	<b>4 EL</b> Rum (nach Belieben)
<b>100 g</b> kalte Butter	<b>200 g</b> Mehl
Butter für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 815 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, eine runde Auflaufform (ca. 20 cm Ø) gründlich mit Butter einfetten. Die Walnüsse grob hacken und die Mandelblättchen grob zerbröseln.
2. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Stücke oder Spalten schneiden, sofort mit Zitronensaft mischen. Cranberrys grob hacken (frische Früchte vorher waschen), mit knapp 2 EL Zucker und der Hälfte des Zimts mischen und mit den Äpfeln in die Form geben. Nach Wunsch mit Rum beträufeln.
3. Butter in kleine Stücke schneiden, mit Mehl, restlichem Zucker und Zimt mischen und zwischen den Händen zügig zu Bröseln zerreiben. Die Walnüsse und Mandeln ebenfalls unterreiben, die Brösel auf den Äpfeln verteilen und leicht festdrücken. Crumble im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 40 Min. backen, dann die Temperatur auf 200° (Umluft 180°) erhöhen und weitere 10 Min. backen. Den Crumble ganz kurz abkühlen lassen, dann mit Vanilleeis oder mit Vanillesauce servieren.