Rezept

Apfel-Haselnuss-Crumble

Ein Rezept von Apfel-Haselnuss-Crumble, am 28.04.2024

Zutaten

4	säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
1 EL + 100 g	Zucker
150 g	Mehl
1/2 TL	Zimtpulver
100 g	kalte Butter
2 EL	Zitronensaft
2 EL	flüssige Butter
50 g	gemahlene Haselnüsse
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, von den Kerngehäusen befreien und in Spalten schneiden. Die Apfelspalten sofort mit dem Zitronensaft, 1 EL Zucker und der flüssigen Butter mischen und in die Förmchen verteilen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und mit den Haselnüssen mischen. Den übrigen Zucker, den Zimt und 1 kleine Prise Salz dazugeben. Die Butter klein würfeln und alles mit den Händen zu krümeligen Streuseln verkneten.

3. Die Haselnussstreusel über die Äpfel verteilen und die Crumbles im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 25 Min. backen, bis die Streusel goldbraun und knusprig sind. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.