Rezept

Einfacher Apple Crumble

Ein Rezept von Einfacher Apple Crumble, am 12.10.2024

Zutaten

4	säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
1/2 TL	Zimtpulver
6 EL	Zucker
2 EL	Mehl
1 TL	gehackte Mandeln
	Butter für die Form
4 TL	Zitronensaft
2 Msp.	frisch geriebene Muskatnuss
40 g	Butter
2 EL	kernige Haferflocken
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen und eine Auflaufform mit Butter fetten. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Viertel längs in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft, Zimt, Muskatnuss und 2 EL Zucker mischen. In die Auflaufform geben.

2. Die Butter in Stücke schneiden und mit Mehl, Haferflocken, Mandeln, restlichem Zucker und 1 Prise Salz mit den Fingern rasch zu groben Streuseln verkneten. Die Streusel über den Äpfeln verteilen und den Crumble im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen, bis die Äpfel weich und die Streusel goldbraun sind. Sofort servieren.