

Rezept

# Apfel-Haselnuss-Crumble

Ein Rezept von Apfel-Haselnuss-Crumble, am 17.09.2024

## Zutaten

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

## 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.