

Rezept

Einfacher Apple Crumble

Ein Rezept von Einfacher Apple Crumble, am 15.12.2025

Zutaten

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

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.