Rezept

Himbeer-Crumble

Ein Rezept von Himbeer-Crumble, am 12.10.2024

Zutaten

- **40 g** Butter
- **20 g** gemahlene Mandeln
- **2** große säuerliche Äpfel
- **100 g** Himbeeren (frische oder TK-Beeren, unaufgetaut)
- **60 g** Mehl
- **50 g** brauner Zucker
- **2 EL** frisch gepresster Zitronensaft
- **1 EL** Mandelblättchen
- Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Auflaufform von 20 cm Länge (4 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Butter schmelzen. Mehl, gemahlene Mandeln, Zucker und die leicht abgekühlte Butter in einer Schüssel zu Streuseln krümeln. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und mit Zitronensaft beträufeln. Backofen auf 200° vorheizen.

2. Form fetten, Äpfel und Himbeeren hineingeben. Mit Streuseln bedecken, mit Mandelblättchen bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 25 Min. goldbraun backen und lauwarm auftragen.