

## Rezept

# Himbeer-Crumble

Ein Rezept von Himbeer-Crumble, am 19.01.2025

## Zutaten

<b>40 g</b> Butter	<b>60 g</b> Mehl
<b>20 g</b> gemahlene Mandeln	<b>50 g</b> brauner Zucker
<b>2</b> große säuerliche Äpfel	<b>2 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft
<b>100 g</b> Himbeeren (frische oder TK-Beeren, unaufgetaut)	<b>1 EL</b> 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.