

## Apple Crumble

### Zutaten für 6 Portionen

#### Für die Streusel

- 100 g Dinkelmehl
- 70 g Butter
- 60 g Zucker (Tipp: braunen Rohrzucker verwenden)
- 40 g gemahlene Mandeln
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Salz



#### Für die Füllung

- 4 Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Päckchen Vanillezucker

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 25 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 40 Minuten

### Zubereitung:

1. Wasche und schäle die Äpfel. Entferne das Kerngehäuse und schneide die Äpfel und kleine Würfel. Mische die Apfelwürfel mit dem Zitronensaft und dem Vanillezucker.
2. Fette 6 kleine Förmchen mit etwas Butter ein. Verteile die Apfelstücke auf die Förmchen.
3. Verknete das Mehl mit der Butter, dem Zucker, den Mandeln, Zimt und einer Prise Salz zu einem Streuselteig. Streusel den Teig über die Apfelfüllung.
4. Stelle die Apfel-Crumble Förmchen in den Ofen und backe sie bei 200°C Ober-/Unterhitze für 25 Minuten goldgelb.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

