

Apple Crumble Rezept ganz einfach

Zutaten für 6 Portionen:

Für die Streusel

- 100 g Dinkelmehl
- 70 g Butter
- 60 g Rohrohrzucker
- 40 g gemahlene Mandeln
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Salz



Für die Füllung

- 4 Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Päckchen Vanillezucker

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche und schäle die Äpfel. Entferne das Kerngehäuse und schneide die Äpfel und kleine Würfel.
2. Vermische die Apfelwürfel mit dem Zitronensaft und dem Vanillezucker.
3. Fette 6 kleine Förmchen mit etwas Butter ein.
4. Verteile die Apfelstücke auf die Förmchen.
5. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.
6. Gib nun alle Zutaten für die Streusel in eine Schüssel und verknete sie gut miteinander, bis ein Teig entsteht. Wenn du Haferflocken verwenden möchtest, sparst du dafür einen Teil Mehl ein.
7. Streusel den Teig über die Apfelfüllung.
8. Stelle die Apfel-Crumble Förmchen in den Ofen und backe sie für 25 Minuten goldgelb.

Besonders gut schmeckt Apple-Crumble, wenn du es mit Vanilleeis, [Vanillesoße](#) oder Sahne servierst.

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

