



## Rezept: Apfel Crumble

Passend zum Herbst haben wir ein einfaches und zugleich vielfältig einsetzbares Rezept für Sie: Den Apfel Crumble.

Eignet sich wunderbar für eine spontane Kaffeerunde, aber auch als abrundendes Dessert!

### Zutaten:

- 3-5 Äpfel
- Rosinen, Mandeln, Nüsse je nach Wunsch
- Zucker & Zimt gemischt
- 180 g Mehl
- 180 g Zucker
- 150 g Butter

### Zubereitung:

Schritt 1:

Zuerst schälen und zerkleinern Sie die Äpfel und legen diese in einer Auflaufform. Die Äpfel werden nun noch mit Zimt und Zucker bestreut.

Schritt 2:

Aus Mehl, Zucker und Butter kneten Sie nun Streusel und verteilen diese über den Äpfeln in der Form.

Schritt 3:

Der Apfel Crumble wird nun im auf 180° (Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten ohne Deckel gebacken.

Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen und zum Beispiel mit cremigem Vanilleeis genießen.

Tipp:

Der Crumble lässt sich auch mit anderen Früchten wie Pflaumen oder Kirschen oder auch einer Mischung nach Geschmack variieren und kann auch direkt aus der Form genascht werden.

- [twittern](#)

- teilen
- merken
- teilen
- E-Mail

Link zum Beitrag:

<https://www.knauberwelt.de/rezept-apfel-crumble/>