



Apfel-Nuss-Crumble

Apfel-Nuss-Crumble ist unsere leckere Alternative zu herkömmlichem Kuchen. Bei diesem idealen Resteverwertungs-Rezept können die Zutaten nach Belieben variiert werden. Das warme Obst kombiniert mit knusprigen Streuseln und versteckten Nüssen ist ein absolutes Dessert-Highlight.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Wartezeit: 30 Minuten

Zutaten (für 2 Portionen)

- 3 Äpfel
- 60 g gem. Mandeln
- 50 g Dinkelmehl (oder gem. Haferflocken)
- 60 g Haselnüsse (oder nach Wahl)
- 50 g Rosinen
- 50 g Zucker
- 45 g Halbfettmargarine
- 1 TL Zimt
- ½ TL Zitronensaft

1 Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nüsse grob hacken. Alle Zutaten, bis auf die Äpfel, mit einer Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. Äpfel waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und unter den Teig heben.

2 Die Apfel-Teigmasse in einer Auflaufform (ca. 32 x 24 cm) verteilen und für 30 Minuten backen. Warm oder kalt genießen.

Tipp: Mit Puderzucker garnieren oder mit Eis servieren.

Varianten: Statt Äpfeln können auch Birnen, Beeren, Pflaumen, Rhabarber o.ä. verwendet werden.

Guten Appetit!