

Apfel- Crumble

Zutaten für 4 Personen

70 g	Mehl
30 g	Zucker
40 g kalte	Butter in Stücken
	Salz, Msp. Zimt
40 g	gehackte Haselnusskerne
4 kleine	Äpfel
4 TL	Zitronensaft

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker, Butter, 1 Prise Salz und 1 Msp. Zimt mit den Händen zu einem krümeligen Teig verkneten. Haselnüsse untermischen und 30 Min. kalt stellen.
2. Äpfel schälen, entkernen und in 1 cm dicke Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
3. Apfelspalten in eine gefettete ofenfeste Form geben und mit den Streuseln bestreuen.
4. Im heißen Ofen bei 200 °C (Umluft 180°C) auf dem Rost in der Ofenmitte 25 bis 30 Min. goldbraun backen.