

## Apfel-Crumble

**Zutaten  
für 4 Personen:**

- 750 g Äpfel
- ½ Zitrone
- ¼ TL Zimt
- 1 TL Zucker
- 50 g Rosinen, je nach Geschmack
- 125 g Butter oder Margarine
- 150 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 Becher Crème fraîche

**Zubereitung:** Äpfel schälen, vierteln und entkernen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden und in eine gefettete Auflaufform geben. Mit Zitronensaft beträufeln, Zimt mit Zucker mischen und über die Äpfel streuen. Rosinen, je nach Geschmack, darauf verteilen und alles miteinander mischen.  
Butter oder Margarine, Mehl, Zucker, Vanillezucker und Mandeln in eine Schüssel geben und mit den Händen oder dem Handrührgerät und Knethaken einen krümeligen Teig herstellen. Teigkrümel (Streusel) gleichmäßig über den Äpfeln verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 30 Minuten backen.  
Apfel-Crumble warm als Nachspeise mit einem Schlag Crème fraîche servieren.

Variante: Crème fraîche mit etwas Calvados verrührt, geschlagene Sahne oder Vanillesoße dazu reichen.

Tipp: Apfel-Crumble schmeckt auch warm oder kalt nachmittags zum Kaffee oder Tee.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.  
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).