



Bratapfel-Crumble

Zutaten

4 Stück(e) Äpfel, kleine

30 g Rosinen

100 g Zucker, brauner

100 g Butter, weiche (oder Margarine)

130 g Dinkelmehl, Typ 630

4 g Wintergewürz

30 g Mandeln, Stifte oder gehobelt

Zubereitungszeit: 10 Min.

Kochzeit: 30 Min.

Gesamtzeit: 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2

Zubereitung

1. Den Ofen auf 175° C Umluft vorheizen.
2. Die Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In 2 cm große Apfelstücke schneiden, mit den Rosinen mischen. In eine gefettete Auflaufform geben.
3. Aus Zucker, Butter, Mehl und Wintergewürz Streusel kneten und diese über den Äpfeln verteilen.
4. Zum Schluss die Mandelstifte darüberstreuen.
5. Den Crumble für 30-40 Min. backen.