

Apfel-Mandel Crumble mit Zimtnote

Zubereitung: 25 min

Backzeit: 35 min

Zeit insgesamt: 1 Std

Zutaten für 4 Personen (4 Soufflé-Förmchen mit 9 cm Durchmesser):

Für die Füllung:

350 g Äpfel, säuerliche

½ ausgepresste Zitrone

1 EL Zucker

½ TL Zimt

Für die Streusel:

110 g Mehl

25 g gemahlene Mandeln

15 g Mandelblättchen

40 g Zucker

1 Prise Zimt

1 Prise Salz

60 g Butter, geschmolzen

Ansonsten:

etwas Butter für die Form

Puderzucker

Besonderes Werkzeug:

Soufflé-Förmchen mit 9 cm Durchmesser (ich habe diese hier)

Zubereitung:

Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Zitronensaft, Zucker und Zimt darüber geben und gut vermischen.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Crumble-Teig das Mehl, die gemahlene Mandeln, Mandelblättchen, Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel vermischen. Die Butter schmelzen und über die trockenen Zutaten geben. Mit einem Löffel oder Teigschaber alles gut verrühren.

Die Soufflé-Förmchen mit Butter einpinseln. Die Äpfel auf alle Formen aufteilen und glatt drücken. Den Teig mit den Händen zu Streuseln formen und auf den Äpfeln verteilen. Achtung: Die Förmchen werden sehr voll! Als Tipp hierzu: Backpapier unter die Förmchen legen, dann ist die „Sauerei“ nicht ganz so groß. :-D Da die Äpfel jedoch beim Backen ein wenig zusammenfallen werden, wird es später genau in die Formen passen.

Die gefüllten Förmchen werden nun bei mittlerer Schiene circa 35 min gebacken. Anschließend herausholen und etwas abkühlen lassen. Das Apfel-Crumble schmeckt sowohl warm als auch kalt hervorragend. Es kann auch am nächsten Tag noch super verzehrt werden. Vor dem Verzehr noch etwas Puderzucker darüber sieben.

Dazu schmeckt Vanillesoße, eine Kugel Vanilleeis, Schlagsahne oder ihr esst es einfach pur. Ein Genuss. ☺

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥