

Apfelcrumble_Im von moserliv

Mengen für 10 Personen

200 g Butter
125 g Haselnüsse gemahlen
214 g Zucker
300 g Weissmehl
2.2 kg Äpfel
2.0 Stück Zitronen
1.0 kg Glacé (Vanille)

Für die Streusel die Butter schmelzen. Leicht abkühlen lassen.

Inzwischen die Haselnüsse mittelfein hacken (nicht mahlen!). Mit dem Zucker und dem Mehl mischen. Die Butter dazugiessen und alles gut verrühren. Mindestens 15 Minuten kalt stellen.

Den Saft der Zitrone auspressen und in eine Schüssel geben. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Sofort zum Zitronensaft geben. Alles mischen und in eine Gratinform oder 4 Portionenförmchen geben.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft 160 Grad).

Die Streuselmasse krümelig über die Äpfel verteilen.

Den Apfel-Crumble im 180 Grad heissen Ofen (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Rille etwa 35 Minuten knusprig backen.