

... > Zubereitungsarten > Süßspeisen

Vanille-Apfelcrumble mit Mandelstreuseln



Druck Teilen Speichern

Herrlich fruchtig

★★★★☆ 4.14 (5 Bewertungen)

8 Kommentare

🕒 35 Min. 📶 normal 📅 18.01.2016 🔥 797 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Apple Crumble



Apfelcrumble



Apfelcrumble



Rhabarber
Crumble



Apfelcrum



Zutaten

4



Portionen

800 g Äpfel (Boskop)

3 EL Zucker

1 EL Vanillezucker

½ Zitrone(n), davon den Saft

Butter für die Form

150 g Mehl

100 g Mandeln, gemahlen

75 g Zucker, braun

125 g Butter

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
797	10,59 g	44,87 g	90,63 g

Zubereitungstipps



**Butter
schmelzen und
klären**



**Vanilleschote:
öffnen und
auskratzen**



Äpfel dünsten



**Äpfel schälen
und schneiden
wie ein Profi**

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 35 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 5 Minuten

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

Die Äpfel schälen, vierteln, von dem Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft mischen und in einer gebutterten Auflaufform verteilen.

Für die Streusel das Mehl mit gemahlene Mandeln, Zucker und Butter verkneten und zwischen den Handflächen zu Streuseln reiben. Auf den Äpfeln verteilen und im vorgeheizten Backofen 25 - 30 Min. backen.

Herausnehmen, lauwarm abkühlen lassen und nach Belieben mit geschlagener Sahne oder Vanilleeis servieren.

Backen

Vegetarisch

Süßspeise

Dessert

Frucht

Gluten

Lactose

Rezept von

Katharinasittich

Weitere Rezepte von Katharinasittich

[Mehr >](#)

**Pikantes
Rinderragout mit
Ahornsirup und...**



**Nektarinen-
Tomaten-Salat
mit Garnelen**

**Entenbrust mit
Preiselbeer-
Honig-Sauce**



**Fischfilets auf
Schneehaube mit
Käse**

**Ge... en
kart... elli:
Bratwurst**



Tipps & Trends

**Nahrungsmittelu
nverträglichkei...**

Wenn Gluten,
Histamin, Laktos...

**Laktoseintoleran
z: Wenn Milch ...**

Wann es Sinn
macht, laktosefre...

**Laktosefrei
backen und...**

Mit laktosefreien
Milchprodukten is...

**Vanille - Die
Königin der...**

Sie ist die Königin
aller Gewürze!...

**Gluten: W
das?**

Wenn Nudeln
Brot verbot

Video Empfehlungen

Schokoladenkuc
hen mit

Butter, Zucker
und Eier

Peanut-Butter-
Cups: Schoko

Vanille-Aufstrich
mit weißer

Biskuitbo
locker, lu

Markenrezepte bei Chefkoch



Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

01.10.2019 07:08

Katharinasittich

Super da freue ich mich riesig drüber danke!

Antworten

30.09.2019 11:53

Bischi28

Ich habe ein Bild hochgeladen und hoffe es wird bald freigeschaltet!

Antworten

30.09.2019 07:57

Katharinasittich

Es freut mich das es geschmeckt hat.

Antworten

29.09.2019 18:18

Bischi28

hab es mit Zwetschgen statt mit Äpfeln gemacht und in die Streusel abgeriebene Zitronenschale gegeben. Es hat allen geschmeckt und wird es sicher wieder geben!

Antworten

07.05.2017 15:11

Katharinasittich

Das freut mich sehr das es allen sehr gut geschmeckt hat. Mit dem Zimt ist eine super Idee werde ich auch mal ausprobieren.:-)

07.05.2017 09:26

Lhyssy

war Super lecker hat allen sehr gut geschmeckt :) war sicher nicht das letzte mal! Ich hab in die sterile und in die Äpfel noch ein bisschen zimt gegeben hat auch sehr gut gepasst. Danke für das simpel und gute Rezept :)

Antworten

06.05.2017 18:54

Katharinasittich

Oh ja das Rezept ist simpel und schmeckt uns auch sehr gut. Ich bin gespannt ob es Euch auch schmeckt und würde mich über eine Nachricht sehr freuen.:)

Antworten

06.05.2017 16:44

Lhyssy

ist gerade im Ofen ... Ich bin sehr gespannt war simpel zu machen und die streußel hätte ich am liebsten ohne backen schon aufgeessen :D

Antworten

Folge uns



Unternehmen

BRUNO

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[erbsen rezepte](#), [gurkenscheibe rezepte](#), [kartoffel rezepte](#), [milchschnitte rezepte](#),
[obstkuchenboden rezepte](#), [pfanne rezepte](#), [sauercremesosse rezepte](#), [süßkartoffel rezepte](#),
[thunfischfrikadellen rezepte](#), [zucchniauflauf rezepte](#)