



# Apfel-Walnuss-Crumble

Zeit gesamt  
50min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Walnusskerne	100 g
Butter	100 g
Weizenmehl, Type 405	100 g
Zimt	0.5 TL
Brauner Zucker	150 g
Salz	
Vanillinzucker	1 TL
Äpfel, rot	4 St.
Rosinen	50 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleine Auflaufform

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Walnüsse fein hacken. In einer Schüssel Butter, gehackte Walnüsse, Mehl, Zimt, 100 g Rohrzucker, Salz und Vanillinzucker zu Streuseln verkneten.
2. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.
3. In einer gefetteten Auflaufform Äpfel mit Rosinen und restlichem Rohrzucker vermengen. Walnuss-Streusel darübergeben und Apfel-Walnuss-Crumble im Ofen ca. 30 Min. goldbraun backen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	721 kcal
Kohlenhydrate	97 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	36 g