Walnuss-Apfel-Crumble

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	720 kcal/ 3010 kJ	Fett:	37 g
Eiweiß:	9 g	Davon gesättige Fettsäuren:	16 g
Kohlenhydrate:	86 g	ungesättige Fettsäuren:	21 g

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde

Zutaten für 4 Portionen :

150 g	Mehl
80 g	+ 2 EL Butter
60 g	Rohrzucker
1 TL	Zimt
1	Eigelb (Größe M)
900 g	Äpfel (z.B. Holsteiner Cox)
2 EL	Zitronensaft
80 g	kalifornische Walnusskerne
50 g	Rosinen
1 Päckchen	Vanille-Zucker

Zubereitung:

1. Mehl, 80 g Butter, Zucker, Zimt und Eigelb zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Fingerspitzen zu einer Streuselmasse verkneten. Ca. 20 Minuten kalt stellen.

2. In der Zwischenzeit Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden. Apfelviertel längs halbieren und in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Walnüsse grob hacken. Zwei Esslöffel Butter in einem Topf schmelzen. Walnüsse, Apfelwürfel, Rosinen und Vanille-Zucker zugeben und 2-3 Minuten unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze dünsten.

3. Apfelmasse in eine Auflaufform (25 cm Ø) füllen. Streusel darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft: 150 Grad, Gas: Stufe 1-2) ca. 35 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Warm oder kalt anrichten.