



Aprikosen-Crumble

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

150 g Mehl	50 g Mandeln o. Haselnüsse, gehackt
100 g brauner Zucker	1 Prise Tonkabohne, gerieben
alternativ: Vanillezucker	1 TL Zimt
100 g Butter	FÜLLUNG
150 g frische Aprikosen	20 g brauner Zucker
Butter für die Form	optional: Marillenschnaps

Zubereitung

-
1. Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
 2. Die Aprikosen waschen, entsteinen und vierteln. Mit dem braunen Zucker vermischen und in eine gefettete Auflaufform (alternativ vier kleine Förmchen) geben. Wer mag kann noch etwas Marillenschnaps dazugeben.
 3. Für den Crumble alle Zutaten miteinander vermengen und mit der Hand zu Streuseln verarbeiten.
 4. Die Streusel auf die Aprikosen verteilen und für ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis die Streusel goldbraun sind.