

# Apfel-Pfirsich-Crumble

Das Apfel-Pfirsich-Crumble ist ein köstliches Dessert. Das einfache Rezept ist ohne großen Aufwand Ruck-Zuck zubereitet.

**Verfasser:** kochspezi

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

2 Stk.	<a href="#">Äpfel</a> (große)
2 Stk.	<a href="#">Pfirsiche</a>
2 EL	Zitronensaft
1 Messerspitze	Zimt
100 g	Mehl
100 g	<a href="#">Zucker</a>
60 g	<a href="#">Butter</a>
1 TL	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 EL	Mandelblättchen
	<a href="#">Butter</a> (für die Form)

## Zubereitung

1. Für das **Apfel-Pfirsich-Crumble** die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Pfirsiche waschen, entkernen und klein zerschneiden. In eine Schüssel geben, mit Zitronensaft beträufeln, Zimt dazu geben und vermengen.
2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
3. Eine Auflauf Form mit Butter einfetten, das Obst in die Form geben.
4. Das Mehl, mit Zucker, Butter, Vanillezucker und Mandelblättchen zu Streusel verkneten. Die Streusel über das Obst verteilen, die Form in den Backofen schieben und zirka 25-30 Minuten backen.

## Tipp

Das Apfel-Pfirsich-Crumble kurz abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben. Wunderbar schmeckt die Nachspeise mit einer Kugel Vanilleeis oder einen Klecks Schlagobers serviert. Je nach Obst der Saison lässt sich das Rezept unendlich variieren, egal ob mit Kirschen, Marillen, Zwetschken, Birnen oder Beeren.