



Aprikosen-Crumble

mit Mandeln & Vanille

Zutaten (ca. 4 Portionen):

6–8 reife Aprikosen
1 EL Zucker (optional, je nach Süße der Früchte)
1 TL Vanillepulver
1 Spritzer Zitronensaft

Für die Streusel:

75 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
50 g Zucker
75 g kalte Butter (in Stückchen)
eine Prise Salz
optional: 1 Handvoll Mandelblättchen zum Bestreuen

Zubereitung:

1. **Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.**
2. **Aprikosen** waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Mit Vanille, Zitronensaft und ggf. Zucker vermengen und in eine ofenfeste Form geben.
3. Für die **Streusel** alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen. Kalte Butter zugeben und mit den Fingern zu Streuseln verreiben.
4. Die Streusel über den Aprikosen verteilen, nach Wunsch mit Mandelblättchen bestreuen.
5. Im Ofen ca. **25–30 Minuten** goldbraun backen.
6. **Lauwarm servieren** – pur oder mit Vanilleeis, Rahm oder Joghurt.

 **Tipp:** Der Crumble lässt sich auch gut mit Zwetschgen, Nektarinen oder Beeren variieren!