



Gesamt: 35min  
Zubereitung: 10min



6 Portion/en



einfach

### HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel  
Auflaufform Anna  
Spülbürste Set  
2. Mixtopf TM6

## Zutaten

### Apfel-Crumble

Streusel:

100 g Butter in Stücken und  
etwas mehr zum Einfetten

80 g Zucker

150 g Mehl

1 Prise Salz

Füllung:

600 g Äpfel geviertelt

1 EL Zitronensaft

40 g Zucker

1 TL Zimt

## Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen.

Streusel:

Alle Streuselzutaten in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 6** zu Streuseln  
vermischen und umfüllen.

Füllung:

Alle Zutaten für die Füllung in den Mixtopf geben und **2 Sek./Stufe 4**  
zerkleinern.

Anschließend **5 Min./100°C/** **"Linkslauf" /Stufe 1** erhitzen. Füllung in eine  
gefettete Auflaufform geben.

Streusel darüberstreuen und im vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten bei  
180°C goldbraun backen.

Apfel-Crumble warm servieren.



#### Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße**

**Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.