

# Brombeer-Bärenklau-Crumble

## Zutaten für den Crumbleteig

100 g gemahlene Mandeln  
125 g Butter  
125 g Mehl  
125 g Zucker  
1 Tl abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)  
Salz

## Zutaten für die Füllung

2 Äpfel (ungefähr 500 g)  
300 g Brombeeren  
1 Handvoll Wiesenbärenklau, gefädelt und in kleine Stücke geschnitten  
Blätter können auch genommen werden.  
40 gr. brauner Zucker  
50 gr. Semmelbrösel  
3 El Zitronensaft  
100 gr. Mandelblättchen  
1 Handvoll Wildkräuter, z.B. Gundermann, Minze, Wiesenkerbel

## Zubereitung:

Butter mit Mandeln, Mehl, Zucker, Zitronenschale und eine Prise Salz nur so lange mit den Knethaken des Handrührers kneten, bis der Teig krümelig ist. Boden einer Springform (Durchmesser 22 cm) mit Backpapier belegen. 300 g Bröselteig mit den Händen als Boden in die Form drücken, so dass ein dünner Boden und ein ca. 3 cm hoher Rand entstehen. 30 Minuten kaltstellen.

Für die Füllung Äpfel in kleine Stücke schneiden. Mit Brombeeren, Wiesenbärenklau, Zucker, Semmelbröseln, Zitronensaft und 70 g Mandelblättchen mischen. Fein gehackte Wildkräuter dazu geben. Füllung auf den Boden geben, restliche Krümel darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad 40-45 Minuten backen, bis der Crumble goldbraun ist. 15 Minuten vor Ende der Backzeit die restlichen Mandelblättchen auf



dem Crumble verteilen.