

Apfel-Crumble



Zutaten für die Apfelmasse

4 Äpfel
2 EL Zitronensaft
1 Pck. Vanillezucker
½ TL Zimt

Zutaten für die Streusel

160g Mehl
100g brauner Zucker
1 Prise Salz
100g Butter
und etwas Butter für die Form

Zum Garnieren

etwas Puderzucker oder Vanilleeis



Zubereitung

1. Zuerst musst du die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Nun mische sie mit dem Zitronensaft, dem Vanillezucker und dem Zimt. Stelle die Mischung beiseite.
2. Heize nun den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vor. Nimm eine kleine feuerfeste Auflaufform und fette diese mit der Butter.
3. Jetzt kümmern wir uns um die Streusel. Nimm das Mehl, das Salz und den braunen Zucker. Mische alles in einer Schüssel zusammen. Die Butter schneidest du am besten in Würfel und knetest sie kurz unter die Mehl-Zucker-Salz Mischung. Es entsteht ein krümeliger Teig.
4. Nun kannst du die Äpfel gleichmäßig in der Auflaufform verteilen und gibst die Streusel darüber. Die Form kann ruhig ganz voll werden, da die Äpfel beim backen noch zusammen fallen.
5. Nach 20 Minuten Backzeit kannst du den Crumble mit Puderzucker bestreuen oder mit Vanilleeis servieren. Er sollte warm genossen werden.

Du kannst den Crumble auch in Cappuccinotassen oder kleinen feuerfesten Formen zubereiten.