

Einfacher Apfel-Crumble



Zutaten

für 2 Personen

500 g Äpfel
150 g Mehl
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 gute Prise Zimt (optional)
75 g kalte Butter
2 EL Zitronensaft

Und so wird's gemacht

Mehl, 80 g Zucker, Vanillezucker und Salz gründlich vermengen. Wer mag, kann ausserdem Zimt untermischen.

75 g Butter in kleinen Stückchen hinzufügen und kurz mit den Händen verkneten.

Streuselteig bis zur Weiterverarbeitung kaltstellen.

Eine grosse Auflaufform oder kleine ofenfeste Portionsformen fetten.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und grob würfeln.

20 g Zucker und Zitronensaft unter die Äpfel mischen und in die Auflaufform geben.

Teig als Streusel über die Äpfel verteilen.

Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°/Umluft: 180°C) ca.

25 Minuten backen.

Für extra knusprige Streusel 5 Minuten vor Ende der Backzeit leicht mit Wasser besprühen.

Mein Tipp

Apfel-Crumble schmeckt lauwarm und mit Vanilleeis oder -sosse besonders köstlich!