



Apfel-Crumble

Zutaten für 6 Portionen

4 Äpfel (ca. 1kg)

$\frac{1}{2}$ TL Zimt

Für die Streusel

160g Mehl

100g brauner Zucker

1 Prise Salz

100g Butter

1. Schritt

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in 1cm große Würfel schneiden. Mit $\frac{1}{2}$ TL Zimt mischen. Beiseite stellen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

2. Schritt

160g Mehl mit 100g braunen Zucker und einer Prise Salz in einer Schüssel mischen. 100g Butter in Würfel zugeben. Mit den Händen kurz zu einem krümeligen Teig verkneten.

3. Schritt

Apfelwürfel in einer Auflaufform verteilen, dabei die Würfel randhoch einfüllen. Diese fallen während des Backens etwas zusammen. Üppig mit den Streuseln bedecken. Ca. 20min bei 180 Grad Umluft backen. Nach Belieben mit Vanillesauce und/oder Vanilleeis servieren. Am besten warm essen!

Guten Appetit!