

Apfel- Crumble

Ein Rezepttipp von:
Lydia Schnatterer und Ulrike Schmid
aus dem Bezirksverband Schwaben



Symbolfoto | © cilyara garifulina – unsplash.com

ZUTATEN:

3 Äpfel
1 ½ EL Zitronensaft
1 EL Vanillezucker
½ TL Zimt
100 g Mehl
60 g Butter
40 g Zucker
1 Prise Salz
1 Auflaufform oder kleine
feuerfeste Förmchen

ZUBEREITUNG:

- 1 Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft, Vanillezucker und Zimt mischen und in die eingefettete Auflaufform oder Förmchen füllen.
- 2 Aus dem Mehl, Butter Zucker und Salz Streusel herstellen (mit dem Knethaken oder schnell per Hand krümelig kneten).
- 3 Die Streusel über den Äpfeln verteilen und ca. 20 - 25 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) backen.
- 4 Noch warm mit Vanilleeis und Schlagsahne servieren oder einfach nur so genießen, nach Wunsch noch mit Puderzucker bestäuben.