

Apfel-Crumble



einfach backen / Brigitte Sporrer

ZUTATEN (FÜR 6 PORTIONEN)

Für die Äpfel

4	Äpfel (ca. 1 kg)
2 EL	Zitronensaft
1 Pck.	Vanillinzucker
½ TL	Zimt

Für die Streusel

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

Zum Garnieren

nach Belieben etwas
Puderzucker oder Vanilleeis
oder Vanillesoße

Variation:

gerne mal Spekulatius, Haferflocken, gehackte Nüsse oder Amarettini in die Streusel mischen

Backen:	25 Min.
Dauer:	15 Min.
Niveau:	Einfach

1. SCHRITT

4 Äpfel, 2 EL Zitronensaft, 1 Pck. Vanillinzucker, ½ TL Zimt,
etwas Butter für die Formen

Äpfel schälen, vierteln und entkernen, in 1 cm große Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, Vanillinzucker und Zimt mischen. Beiseite stellen. Förmchen (6 feuerfeste Förmchen Ø ca. 8 cm) fetten. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.

2. SCHRITT

160 g Mehl, 100 g brauner Zucker, 1 Prise Salz, 100 g Butter

Mehl mit braunem Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Würfeln zugeben. Mit den Händen kurz zu einem krümeligen Teig verkneten.

3. SCHRITT

etwas Puderzucker oder Vanilleeis

Apfelwürfel auf die Förmchen verteilen, dabei die Würfel randhoch einfüllen. Diese fallen während des Backens etwas zusammen. Üppig mit den Streuseln bedecken. Ca. 20 Minuten backen. Am besten warm servieren. Nach Belieben mit Puderzucker und/oder Vanilleeis servieren.