

Apfel-Crumble

Zutaten:

Für die Apfelmasse:

4-6	große Äpfel
2 EL	Zitronensaft
1 Päckchen	Vanillinzucker
½ TL	Zimt

Für die Streusel:

160 g	Mehl
100 g	brauner Zucker
1 Prise	NaCl
100 g	Butter

Experimentiervorschrift:

Äpfel schälen, vierteln und entkernen, in etwas 1 cm große Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, Vanillinzucker und Zimt vermischen.

Mehl mit braunem Zucker und Salz mischen. Butter in Würfeln zugeben. Mit den Händen zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Apfelstückchen in eine Auflaufform oder in sechs kleine feuerfeste Schälchen randhoch einfüllen. Dann mit Streuseln bedecken. 20 bis 30 min. bei 180 °C backen. Noch warm mit Vanilleeis servieren.