

Apfelcrumble

Zutaten | 4 Portionen

Für die Äpfel:

1 kg	Äpfel
1 EL	Zitronensaft
1 Pck.	Vanillezucker
½ TL	Zimt

Für die Streusel:

100 g	Mehl
50 g	Haferflocken
1 EL	Rosinen
100 g	brauner Zucker
1 Prise	Salz
150 g	Butter

Zubereitungszeit: 40 Min.

- Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, Vanillezucker und Zimt mischen. Beiseite stellen.
- Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.
- Für die Streusel Mehl, Haferflocken, Rosinen, braunen Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Würfeln zugeben. Mit den Händen kurz zu einem krümeligen Teig verkneten.
- Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten, Apfelwürfel randhoch einfüllen. Diese fallen während des Backens etwas zusammen. Üppig mit den Streuseln bedecken und ca. 20 Minuten backen.
- Den Crumble am besten warm nach Belieben mit Puderzucker und/oder Vanilleeis servieren.

Tipp:

Statt in einer Auflaufform kann man den Crumble auch in kleinen Förmchen oder Cappuccino-Tassen backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
194 kcal	9 g	27,5 g	1,5 g	8,1 mg