



Apfel-Crumble

Zutaten:

1kg Äpfel (5-6)
2EL Zitronensaft
Zimt
brauner Zucker
evtl. Vanillezucker

für die Streusel:

200g Mehl
50g brauner Zucker
60-70g weißer Zucker
150g Butter
Salz

Zubereitung:

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft, Zimt und braunem Zucker mischen.
Nach Geschmack noch Vanillezucker hinzugeben.
Die Mischung in eine hitzebeständige Auflaufform geben.

Für die Streusel das Mehl, beide Zuckersorten, Butter und Salz mischen und zu Streuseln kneten.
Wer mag nimmt etwas mehr Salz, dann bekommt das ganze einen "Salted-Caramel"-Geschmack.
Die Streusel über die Äpfel geben.
Bei 180°C Ober-/Unterhitze etwa 30 Minuten backen.

Dazu passt gut Vanillesoße/-eis oder ein leckeres Nusseis.