

Apfel-Crumble

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

500	g	Äpfel, mit Charakter wie z.B. Boskop, Garvensteiner usw. geschält, entkernt, geachtelt und in Scheiben geschnitten Eventuell Rosinen nach Geschmack
30	g	Zucker, braun
1/2	TL	Zimt, gemahlen
1	ST	Zitrone(n), den Saft davon

Für die Streusel:

150	g	Butter, oder mit Pflanzenmargarine für Veganer, zimmerwarm
200	g	Mehl
120	g	Zucker

Formen – Förmchen: Große Auflaufform oder kleine Förmchen mit Butter einfetten

Herstellung:

1. Die Äpfel schälen und anschließend achteln. Die Achtel mit dem Zitronensaft und den übrigen Zutaten mischen. Etwas ruhen lassen.
2. Für die Streusel zimmerwarme Butter, Mehl und Zucker in eine Schüssel geben und so lange mit den Händen zerreiben, bis die Streusel entstanden sind.
3. Die beiseite gestellten Äpfel mit dem entstandenen Saft darin verteilen und so mit den Streuseln bedecken, dass die Äpfel nicht mehr sichtbar sind.
4. In den auf 180 °C vorgeheizten Ofen schieben und so lange backen, bis die Streusel goldbraun sind.
5. Bevorzugt mit einer Kugel Vanilleeis oder Vanillesauce genießen, ist aber auch ohne ein Genuss.

