

Apfel-Crumble



Zutaten für 6 Portionen:

1kg Äpfel
2 EL Zitronensaft
1 Päckchen Vanillinzucker
nach Belieben etwas Zimt

für die Streusel:

160g Mehl
100g brauner Zucker
1 Prise Salz
100g Butter
nach Belieben eine Hand voll Haferflocken
etwas Butter für die Formen

Zubereitung:

Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in etwa 1 cm große Würfel schneiden.
Mit Zitronensaft, Vanillinzucker und Zimt mischen. Beiseite stellen.
6 Feuerfeste Förmchen fetten. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.

Mehl mit braunem Zucker und Salz in einer Schüssel mischen.
Butter in Würfeln zugeben und mit den Händen zu einem krümeligen Teig verkneten.
Auf Wunsch die Haferflocken einarbeiten.

Apfelwürfel randhoch auf die Förmchen verteilen und großzügig mit den Streuseln bedecken. Ca. 20 Minuten backen.

Nach Belieben mit Puderzucker oder süßem Schnee garnieren und am Besten noch warm genießen.