

Zutaten:

- 5 grüne Äpfel
- 100 g Sultaninen
- 2 EL Zucker, braun
- ½ TL Zimt
- 1 Zitrone,
den Saft davon

Streusel

- 150 g Butter, zimmerwarm
- 200 g Mehl
- 120 g Zucker



Apfel Crumble wahlweise mit Vanilleeis

Zubereitung:

Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Die Apfelstücke mit dem Zitronensaft sowie den übrigen Zutaten vermischen und alles etwas ruhen lassen. Ofen auf 180° C vorheizen.

Streusel

Für die Streusel Butter, Mehl und Zucker in eine Schüssel geben und so lange mit den Händen zerreiben, bis Streusel entstanden sind.

Backen

Eine passende Auflauf- oder Backform einfetten. Die vorbereiteten Apfelstücke als auch den entstandenen Saft darin verteilen. Den Inhalt der Form komplett mit den Streuseln bedecken, bis von den Stücken nichts mehr sichtbar ist. Alles in den Ofen schieben und bis die Streusel goldbraun sind backen.

Tipp: Bevorzugt mit einer Kugel Vanilleeis und etwas Sahne genießen.
Ist aber auch ohne das Eis und die Sahne ein Genuss.