Apfel Crumble im Glas

Apfel Crumble im Glas ist ein einfaches Dessert mit karamellisierten Äpfeln, Zimt und knusprigen Streuseln – perfekt für gemütliche Herbsttage und besondere Genussmomente.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

für die Streusel

60 g	kalte Butter
100 g	Weizenmehl
50 g	Zucker
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz

für die Äpfel

3 Stk.	Äpfel
1 EL	Butter
2 EL	brauner Zucker
1 TL	Zimt
1 Spritzer	frisch gepresster Zitronensaft

Zubereitung

1. Um ein **Apfel-Crumble im Glas** zuzubereiten, den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine kleine Auflaufform mit Butter einfetten. Für die Streusel Mehl, Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel vermischen. Die kalte Butter dazugeben und alles mit den Fingern zu groben Streuseln verkneten. Die Streusel gleichmäßig in der vorbereiteten Form verteilen und im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten goldbraun backen.

2. Während die Streusel im Ofen knusprig werden, die Äpfel schälen, das Kerngehäuse

entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelstücke darin etwa 3–4 Minuten andünsten. Anschließend Zucker, Zimt und Zitronensaft hinzufügen und alles gut miteinander verrühren. Die Apfelmischung einige Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel weich werden und leicht karamellisieren. Dabei gelegentlich umrühren, damit nichts anbrennt.

3. Sobald die Streusel goldbraun gebacken sind und die Äpfel schön weich und karamellisiert sind, kann das Dessert angerichtet werden. In jedes Glas zuerst eine dünne Schicht der knusprigen Streusel geben. Anschließend die Gläser etwa bis zur Hälfte mit den warmen karamellisierten Äpfeln füllen.Zum Schluss die Gläser mit den restlichen Streuseln auffüllen. Der Wechsel zwischen fruchtigen Äpfeln und knusprigen Streuseln macht den besonderen Reiz dieses einfachen Desserts aus. Den Apfel Crumble im Glas nach Möglichkeit noch warm servieren. So kommen das feine Zimtaroma, die karamellisierten Äpfel und die knusprigen Streusel besonders gut zur Geltung.

Tipp