

Apple Crumble

Manche sagen Streuselkuchen, manche sagen Apple Crumble. Egal unter welchem Namen: Dieses Rezept ist einfach nur köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

650 g	Äpfel
110 g	Butter
1 EL	Butter (zum Einfetten)
190 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Messerspitze	Zimt
2 EL	Zitronensaft
120 g	Zucker
2 EL	Zucker (braunen)

Zubereitung

1. Für den Apple Crumble den Backofen auf 190°C vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in schmale Spalten schneiden. Die Äpfel in die Form füllen, mit Zitronensaft beträufeln und mit braunem Zucker bestreuen.
2. Mehl, Zucker, Salz, Zimt und Butter vermengen und zu einer krümeligen Masse kneten. Über den Äpfeln verteilen und auf der mittleren Schiene des Ofens 30-40 Minuten backen. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Den Apple Crumble mit frisch geschlagenem Schlagobers oder Vanilleeis servieren.