

Apple Crumble



Zutaten:

- 5 große Äpfel
- 90 g Zucker, braun
- 150 g Mehl
- 90 g Butter
- etwas Zimt

Zubereitung:

Zuerst die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Diese dann in eine ofenfeste Form geben. Nun die Butter in ganz kleine Stücke schneiden und mit Mehl, Zucker und Zimt zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel über die Äpfel streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C eine halbe Stunde backen.

Tipp: Am besten schmeckt der Apple Crumble warm mit Sahne oder Eis.