



ARBEITSZEIT: 20MIN | KOCH-/BACKZEIT: 30 MIN |
GESAMTZEIT: 50MIN



ZUTATEN

Für 4 Portionen:

5 Stk. Äpfel
150 g Mehl
90 g braunen Zucker
90 g Butter
etwas Zimt

ZUBEREITUNG

Die Äpfel schälen und in kleine, mundgerechte Stücke schneiden und anschließend in eine ofenfeste Form geben. Jetzt die Butter in kleine Würfel schneiden und mit Mehl, braunem Zucker und etwas Zimt zu einer Streuselmasse verarbeiten.

Die entstandenen Streusel großzügig über die Apfelstücke verteilen.

Im auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen die Mischung eine halbe Stunde lang backen.

Unser Expertentipp: Der Apple Crumble entfaltet sein bestes Aroma, wenn er warm serviert wird, begleitet von einer Portion Sahne oder einem köstlichen Eis.