



Apple Crumble

Zutaten:

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



Für die Streusel:

150g Butter, zimmerwarm
200g Mehl
120g Zucker

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C (Heißluft) vorheizen.
2. Zunächst werden die Äpfel gewaschen, geschält und geachtelt. Dann werden die Achtel in Stücke geschnitten.
3. Nun werden die Apfelstücke mit dem Zitronensaft und den übrigen Zutaten vermischt.
4. Das Ganze etwas ruhen lassen.
5. In der Zwischenzeit:
Für die Streusel Butter, Mehl und Zucker in eine Schüssel geben und so lange mit den Händen vermischen, bis Streusel entstehen.
6. Nun eine passende Auflaufform einfetten und die vorbereiteten Äpfel darin verteilen und mit den Streuseln so bedecken, dass man keine Äpfel mehr sieht.
7. Nun das Ganze so lange im Backofen backen, bis die Streusel goldbraun sind.