Klassiker aus England



Apple Crumble

für 4 Personen als Nachspeise

Zutaten

3-4 Äpfel (ca. 150 g geschälter und entkernter Äpfel pro Person), 100 g Butter, 100 g Zucker, 150 g Mehl, 1 Prise Salz, 2 Spritzer Vanillearoma oder 15 g Zucker durch Vanillezucker ersetzen, 1 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die Streusel warme Butter mit dem Zucker schaumig rühren.
2. Vanillearoma und Salz dazugeben, dann löffelweise das Mehl dazugeben. Es entsteht ein krümeliger Teig.
3. Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben mit dem Zitronensaft beträufeln und durchmischen.
4. Die Äpfel in eine Auflaufform geben und nicht zu dick ausbreiten.
5. Mit den Streuseln bedecken.
6. Für 30 Minuten bei 180°C (Umluft) auf der mittleren Schiene im Ofen backen.
7. Vor dem Essen etwas abkühlen lassen.

Zeitbedarf

15 Minuten Vorbereitung, 30 Minuten backen

dazu paßt

Vanillesauce, Sahne oder Vanilleeis