

Apple Crumble

Zutaten für 4 Personen

1kg Äpfel (säuerliche Sorte), etwas Butter zum Ausfetten der Form

Für die Streusel:

125g Butter

100g (Rohr-)Zucker

100g Vollkorn-Nuss-Mischung (selber zusammenstellen, z.B. aus Vollkornmehl mit geriebenen Haselnüssen o.ä.)

etwas Zimtpulver

Zubereitung

Die Äpfel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Eine Auflaufform ausfetten und die Apfelstücke darin verteilen. Den Backofen vorheizen auf 200°C. Alle Zutaten für die Streusel in der Küchenmaschine oder per Hand miteinander verkneten und als Streusel auf den Apfelstückchen verteilen. Die Auflaufform in den Ofen schieben und den Auflauf so lange backen, bis die Äpfel gar und die Streusel goldbraun sind (ca.½Stunde).