

Apple Crumble

- 6 rote Äpfel
- 4 Kugeln Vanilleeis
- 1 TL Zitronensaft

- 2 EL brauner Zucker
- 0.5 TL Zimt
- Butter für die Form

Für die Streusel:

- 120g Mehl
- 100g kalte Butter in kleinen Stücken
- 60g Zucker
- 2 TL Vanillezucker



Zubereitung | Schwierigkeitsgrad : leicht

ca. 30 Min

Zuerst den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Dann die Äpfel schälen, entkernen, in Spalten und in Scheiben schneiden.

Mit dem Zitronensaft, braunem Zucker und dem Zimt vermengen und in einer gebutterten Auflaufform verteilen.

Alle Zutaten für die Streusel zwischen den Händen zu Krümeln zerreiben und auf den Äpfeln verteilen.

Im Ofen ca. 25 Min. backen, etwas abkühlen lassen und mit je einer Kugel Vanilleeis servieren.

(Quelle: <https://www.netto-online.de/blog/rezpte/>)