

Apple Crumble mit Vanilleeis

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für die Füllung

700 g gemischte Äpfel (siehe Extratipp)
2 Esslöffel Zitronensaft
70 g Zucker
1 Teelöffel Zimt
1 Esslöffel Mehl

Für die Streusel

60 g Haferflocken
120 g Mehl
120 g brauner Zucker
1/2 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Zimt
1 Prise(n) Salz
100 g kalte Butter

Zum Servieren

6 Kugeln Vanilleeis

erobert, dann sind für einen Moment alle Sorgen vergessen.

Voller Vorfreude kannst du der **knusprigen Streuseldecke mit Haferflocken** beim Bräunen zusehen. Die **fruchtig-süße Apfelfüllung** sollte im Ofen genug Zeit haben, um richtig schön durchzuziehen. Apple Crumble schmeckt am besten warm mit einer Kugel Vanilleeis, die langsam über den Streuseln schmilzt.

- 1 -

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, Zucker und Zimt mischen. Äpfel in eine Auflaufform oder einen Bräter geben und verteilen. Mehl gleichmäßig über die Apfelfüllung streuen.

- 2 -

Für die Streusel Haferflocken, Mehl, braunen Zucker, Backpulver, Zimt und Salz vermischen. Kalte Butter in Flöckchen dazugeben und mit den Händen zu einem krümeligen Streuselteig verkneten.

- 3 -

Streusel über den Äpfeln verteilen. Apple Crumble etwa 50 Minuten in den Ofen geben, bis die Streusel goldbraun und die Äpfel weich sind. Warm mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

Für die einen ist es Apple Crumble, für die anderen ist es das wohl köstlichste Gekrümel der Welt. Im Grunde genommen sind sich aber alle einig: der Genuss fängt hier nicht erst beim Essen an. Wenn der warme **Duft von Äpfeln, karamellisiertem Zucker und Butter** den Raum