

Crumble mit frischen Äpfeln

Von Judith Grabmaier, Mainz

Zutaten

250 g Mehl
125 g brauner Zucker
125 g weiche Butter
1 TL Backpulver
½ TL Zimt
750 g säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop oder Granny Smith)
50 g Butter

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Mehl, Backpulver, Zimt und Zucker in einer Schüssel vermischen und mit den Knethaken die Butter unterrühren.

Mit den Händen dann zu Streuseln (Crumble) zerkrümeln.

Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und in eine feuerfeste Form legen.

Die Butter schmelzen und über die Äpfel träufeln. Danach die Streusel darüber verteilen.

25 Minuten im Ofen backen, bis die Streusel braun sind.