

## Omas Apfel-Crumble

Empfehlung vom Spinnerhof in Sasbachwalden

(Rezept für 6 Portionen)

### ZUTATEN

#### Für die Streusel:

- 300 g Weizenmehl
- 200 g Rohrzucker
- 200 g Butter (zimmerwarm)
- 1 Prise Salz

#### für die Füllung:

- 500 g Äpfel, säuerliche Sorte
- 2 EL Rohrzucker
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 Packung Vanillinzucker
- 1 EL Zitronensaft

### ANLEITUNG

- Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Streuselteig: Mehl, Zucker, Prise Salz in einer weiten Schüssel vermischen. Anschließend die weiche Butter stückchenweise hinzugeben und mit einem Handrührgerät vermengen, bis „Streusel“ entstehen. Die Konsistenz soll dick und bröselig sein. Ist der Teig zu flüssig, noch ein wenig Mehl hinzugeben. Nun die Streusel bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.
- Füllung: Äpfel bei Bedarf schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend in einer Schüssel die Apfelwürfel mit Zitronensaft, braunem Zucker, Vanillezucker, Prise Salz und Zimt vermischen.
- Jetzt eine Auflaufform mit Butter oder Pflanzenöl einfetten. Anschließend die Apfelmischung in die Form geben und darauf gleichmäßig, in einer dicken Schicht, die Streusel mit den Fingern verteilen. Die Oberfläche soll gut bedeckt sein.
- Zum Schluss die Auflaufform mit dem Apfel-Crumble für etwa 20 Minuten backen, bis die Streusel schön goldbraun sind.

### Empfehlung

warm servieren, z.B. mit einer Kugel Vanilleeis

### Tipp

Auch lecker dazu: Nach dem Backen über den Apfel-Crumble eine selbstgemachte „Salz-Karamell-Sauce“ mit einem Löffel fein verteilen.