

# Apple Crumble



1 kg Äpfel geschält wiegen  
150 g Mehl  
100 g Butter  
100 g brauner Zucker  
1-2 TL Zimt  
Prise Salz  
2 Pkg Vanillezucker  
Saft einer halben Zitrone

1. Äpfel schälen, entkernen und in mundgerechte Würfel schneiden.
2. Ofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Äpfel in eine Auflaufform geben, mit Zitronensaft und Vanillezucker vermischen.
4. Mehl, Zucker, Butter Salz und Zimt mit den Händen grob verkneten, sodass du eine streuselige Konsistenz bekommst.
5. Streusel auf die Äpfel geben und für ca. 20 Minuten backen.
6. Warm servieren am besten mit einer Kugel Vanille Eis und einem guten Espresso!