

Apfel-Crumble

Zutaten für eine Auflauf-/Pieform:

250g Butter

200g Zucker

400g Mehl

100g Haferflocken

800g Äpfel, geschält und entkernt

1Pck. Vanillezucker

1 TL Zimt

1/2 Teelöffel Salz

Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung:

Eine Pie-Form von mit etwas Butter ausstreichen und mit einer Handvoll Haferflocken oder Mehl austreuen.

Die Äpfel waschen, schälen, halbieren und vierteln. Vom Kerngehäuse befreien, achtern und in kleine Stücke schneiden. Zimt und Zucker vermischen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Die Butter in einem etwas größeren Topf auf kleinster Flamme schmelzen lassen. Sobald die Butter flüssig ist, den Topf vom Herd ziehen.

Zimt-Zucker, Vanillezucker und 1/2 TL Salz in die flüssige Butter rieseln lassen und alles sorgfältig verrühren. Dann das Mehl und die blütenartigen Haferflocken mit einer Gabel langsam in die flüssige Butter einarbeiten. Dabei bilden sich die Streusel wie von selbst.

Nun einige Esslöffel des Streuselteiges als dünnen Boden in die Pie-Form drücken. Die Apfelstückchen darauf verteilen und die übrigen Streusel mit den Händen darüber krümeln.

Den Crumble im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene für 30 - 35 Minuten bei 200 °C backen. Die Streusel sollten goldbraun sein; also nicht zu dunkel werden.

Wer die Streusel noch knuspriger haben möchte, bestäubt sie VOR dem Backen dünn mit Puderzucker.

Warm serviert schmeckt so ein Crumble natürlich am allerbesten. Dazu passt Vanille-Eis oder gekochte, lauwarme Vanillesauce wunderbar.

Danach servieren und genießen.

Viel Spaß beim Nachbacken :)