

Äpfel mit Streusel

Für 4 Personen

Für ein nahrhaftes Zvieri oder ein Dessert im September

*500 g Äpfel
1/2 Zitrone*

Die Äpfel schälen und mit Hilfe eines Apfelsausstechers das Gehäuse entfernen. In 1 cm dicke Ringe schneiden und mit ein wenig Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

1 dl Apfelsaft

Die Ringe in eine Gratinform geben, den Apfelsaft darübergiessen.

*50 g Butter
50 g Zucker
50 g Mehl
50 g gemahlene Nüsse
1 Kaffeelöffel Zimt*

Alle Zutaten zu einer bröckeligen Masse mischen, auf die Äpfel geben und in der Mitte des 200°C vorgeheizten Ofens etwa 30 Minuten gratinieren.

Nach Belieben warm oder kalt mit Vanilleglace servieren.

Anwendung von crumble

Um Crumble zu machen, mischt man die gleiche Menge flüssige Butter, Mehl, Zucker und gemahlene Nüsse und reibt den Teig zwischen den Händen um eine körnige Konsistenz zu erhalten. Danach gibt man diese bröckelige Mischung auf Aufläufe, Torten, Früchte oder Rouladen.

Guten Appetit!