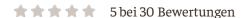
### APFEL-CRUMBLE













## Zubereitung

- Die Äpfel schälen, klein würfelig schneiden und mit Zimt & Zucker vermischen.
- Für die Streusel aus Butter, Weizenmehl, Zucker,
  Vanillezucker und grob geriebenen Walnüssen vermischen.
  Die Äpfel in Dessertgläser (alternativ eine Auflaufform)
  verteilen und danach die Streusel darauf verteilen.
- Nun im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft etwa 25 Minuten überbacken. Nach dem Auskühlen am besten noch warm genießen.



# Zutaten Für ca 16 gläser 200 ml

### FÜLLE

- 8 mittelgroße Äpfel
- 50 g Zucker
  - 5 g Zimt

### **STREUSEL**

- 200 g Walnüsse
- 120 g Butter
- 120 g Weizenmehl
- 120 g Zucker
  - 5 g Vanillezucker