APFEL-CRUMBLE

4.9 bei 34 Bewertungen

35 min | Heißluft | 180 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, klein würfelig schneiden und mit Zimt & Zucker vermischen.

2. 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.

3. 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