

Apfel Crumbel

Zutaten:

- 2 kg Äpfel
- 150 g Mehl
- 1 Zitrone
- 10 g Salz
- 200 g Puderzucker



Zubereitung:

Den Backofen auf 200° Grad vorheizen. Währenddessen die Äpfel schälen und entkernen, vierteln und in gleich große Stücke schneiden.

Die Apfelstücke in einen Topf geben und bei mittlerer Stufe mit 150 g Zucker und etwas geriebenen Zitronenschalen vermischen. Alles zusammen in einem geschlossenen Topf kochen lassen, bis die Äpfel weich sind. Den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die Butter würfeln und mit Mehl zusammen in eine Rührschüssel geben. Beides zusammen mit den Fingerspitzen verreiben, bis es wie Semmelbrösel aussieht und den restlichen Zucker hineinkrümeln.

Nun die Äpfel in eine Auflaufform geben und die Streusel darüber streuen. Die Auflaufform in den Ofen schieben und für 25-30 backen bis es goldbraun ist.

Köstlich dazu schmeckt Vanille-Pudding.