

# Apple-Crumble

## Zutaten:

5 säuerliche Äpfel  
2 EL Zucker  
½ TL Zimt  
Saft von einer Zitrone

## Für die Streusel:

150 g Butter  
200 g Mehl  
120 g Zucker

## Zubereitung:

Die Äpfel schälen und in Stücke schneiden. Mit dem Zitronensaft und den übrigen Zutaten mischen. Etwas ziehen lassen.

Für die Streusel Butter, Mehl und Zucker in eine Schüssel geben und mit den Händen zerreiben bis Streusel entstanden sind.

Eine Auflaufform einfetten und die vorbereiteten Äpfel mit dem Saft darin verteilen. Dann so mit den Streuseln bedecken, dass die Äpfel nicht mehr sichtbar sind.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° backen, bis die Streusel goldbraun sind.

Dazu passt Vanilleeis oder Schlagsahne oder beides!!

**Guten Appetit!**