

# APPLE CRUMBLE

## Zutaten (für 4 Portionen)

---

500 g Äpfel, ( geschält und in Spalten geschnitten )

---

100 g Butter

---

100 g Zucker

---

175 g Mehl

---

Zimt, nach Geschmack

---

1 Zitrone(n), den Saft

---

## Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** ca. 510 kcal

Apfelspalten mit Zitronensaft beträufeln und in eine gefettete Auflaufform geben.  
Aus Butter, Zucker, Mehl und etwas Zimtpulver einen Streuselteig bereiten und auf den Äpfeln verteilen.

Bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.

Warm mit Eis und Schlagsahne servieren.

Zusätzlich kann man über die Äpfel noch Rumrosinen oder auch etwas Calvados träufeln.

Sehr lecker schmeckt der Nachtisch auch mit Stachelbeeren oder Brombeeren.

