

Apfelcrumble für vier Portionen

Zutaten:

- 4 Äpfel
- 100g Zucker
- 100g Butter
- 100g Mehl
- 75g Haferflocken
- 1 TL Vanillezucker
- Etwas Zimt, wer mag

Zubereitung:

Alle Zutaten außer den Äpfeln in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem Teig verkneten.

Äpfel schälen, entkernen und in 1cm große Stücke schneiden. Die Äpfel in einer gefetteten Auflaufform verteilen.

Anschließend den Teig in Streuseln über die Äpfel verteilen.

Im auf 180° grad vorgeheizten Backofen für ca. 20 min backen.

Dazu schmeckt am besten Vanilleeis oder Vanillesoße.