



## APFEL-CRUMBLE

Für 4 Personen

### Zutaten:

600 gr säuerliche Äpfel  
1 Spritzer Zitronensaft  
2 EL Zucker  
Für die Streussel:  
80 gr Margarine  
50 gr gemahlene, geschälte Mandeln  
80 gr Zucker  
120 gr Mehl  
Für den Rahm:  
4 dl Vollrahm  
1 TL Vanillepaste  
Zucker nach Belieben

### Zubereitung:

Die Äpfel schälen und in grobe Würfeli schneiden, mit dem Zitronensaft beträufeln und in vier ofenfeste Schälchen geben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Für die Streussel alle Zutaten zu einer krümeligen Masse mischen und bergartig über die Äpfel geben. Nun die Apfel-Crumble im Ofen auf mittlerer Rille 20 min überbacken. In der Zwischenzeit den Rahm schlagen, die Vanillepaste zugeben und nach Belieben zuckern. Nach dem Backen die Apfel-Crumble mit Puderzucker bestäuben und mit dem Rahm servieren.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

*Helinda K.*

Eat, letters and deco

