



## Apfelcrumble mit Eis

### Zutaten:

4 Äpfel  
 2EL Zitronensaft  
 1Pck. Vanillinzucker  
 ½TL Zimt  
 160g Mehl  
 100g brauner Zucker  
 1Prise Salz  
 100g Butter

### Zubereitung

Äpfel schälen, vierteln und entkernen, in 1 cm große Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, Vanillinzucker und Zimt mischen. Backform einfetten. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Mehl mit braunem Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Würfeln zugeben. Mit den Händen kurz zu einem krümeligen Teig verkneten. Apfelwürfel auf der Backform verteilen, dabei die Würfel randhoch einfüllen. Üppig mit den Streuseln bedecken. Ca. 20 Minuten backen. Am besten warm servieren. Nach Belieben mit Staubzucker und/oder Vanilleeis servieren.



Desserts