

Apple-Crumble

So wird der warme Apfelkuchen mit Streuseln ganz schnell und einfach zubereit. Der klassische Apfel-Crumble ist auch ein köstliches Dessert.

etwa 5 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform (etwa 30 x 22 cm) oder:

Für die Quicheform (Ø 26 cm) oder:

Für das Kuchen- und Auflaufblech (36 x 25 cm):
Fett

Füllung:

600 g Äpfel, z. B. Cox Orange

Streuselteig:

100 g Butter oder Margarine

150 g Weizenmehl

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

Wie bereite ich einen einfachen Apple-Crumble zu?:

1 Vorbereiten:

Für den Streuselteig Butter oder Margarine zerlassen. Form fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Füllung zubereiten:

Äpfel schälen, achteln und in kleine Stücke schneiden. Das Obst in der Auflaufform verteilen.



3 Streuselteig zubereiten:

Mehl in einer Rührschüssel mit den übrigen Zutaten vermischen. Das Fett dazugeben und mit einem Löffel zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf den Früchten verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

Den Apple-Crumble auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Apple-Crumble mit Dr. Oetker Bourbon Vanille-Soße aus dem Kühlregal oder Vanilleeis servieren.

