



# Schnelles Apple Crumble

## Warmer Apfelnachtisch mit Zimtstreuseln

Den Backofen auf 190°C vorheizen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und Vanillezucker vermengen.

Die restlichen Zutaten miteinander vermengen und mit dem Handrührgerät zu Streuseln verrühren.

Die Äpfel in eine feuerfeste Form oder 4 feuerfeste Förmchen füllen und mit den Streuseln bedecken.

Die Formen in den heißen Backofen geben und ca. 15 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind.

Am besten noch heiß mit Schlagsahne oder Vanilleeis servieren.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 20 Minuten
<b>Ruhezeit</b>	ca. 1 Tag 6 Stunden
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 1 Tag 6 Stunden 20 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	simpel
<b>Kcal p. P.</b>	ca. 539



### Zutaten für 4 Portionen:

<b>4</b>	Äpfel (z.B. Boskop)
<b>1 EL</b>	Zitronensaft
<b>1 Pck.</b>	Vanillezucker
<b>100 g</b>	Zucker
<b>50 g</b>	Haferflocken
<b>10 g</b>	Haselnüsse oder Walnüsse bzw. Mandeln, gemahlene
<b>120 g</b>	Mehl
<b>100 g</b>	Butter
<b>1 EL</b>	Zimt
<b>1 Prise(n)</b>	Ingwerpulver
<b>1 Prise(n)</b>	Salz

**Rezept von: Sasima**