

Apfel Crumble

Zubereitungszeit

55 Minuten

Zutaten für das Obst

600 g	Äpfel
1 – 3 EL	Zitronensaft
1 TL	Gewürz nach Wahl: Zimt, Weihnachtsgewürz, Kardamom, Tonka ...
1 Pr.	Salz

Zutaten für die Streusel

100 g	vegane Butter
100 g	Mehl oder gemahlene Nüsse nach Wahl (Haselnuss, Mandel, Walnuss ...)
100 g	Haferflocken zart
100 g	Zucker (weißen und braunen Zucker hälftig mischen) oder andere Süße (z.B. Ahornsirup)
1 TL	Gewürz nach Wahl (z.B. Zimt, Kardamom, Spekulatius, Tonka ...)

Dazu: Vanilleeis, Vanillesoße, Sahne ...

Zubereitung

- Obst waschen, entkernen und zerkleinern
- Bei Bedarf mit Zitronensaft mischen, damit das Obst nicht braun wird
- Eine Auflaufform fetten
- Den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen
- Alle Zutaten für die Streusel in eine Rührschüssel geben
- Die kalte Butter mit Händen oder dem Rührgerät zu krümeligen Streuseln verarbeiten
- Das Obst in die gefettete Auflaufform geben
- Gewürz darüber streuen oder unterheben und mit Streuseln bedecken
- Die Form in den Backofen schieben und ca. 30 Minuten backen bis die Streusel goldbraun sind
- Den Apfel Crumble lauwarm mit Vanilleeis, Vanillesoße oder Sahne servieren

Extras

- ★ Der Nachtisch kann nach Wunsch auch mit Zwetschgen, Nektarinen, Rhabarber, Birnen oder Beeren zubereitet werden.