



Streusel-Apfelkuchen - ohne Boden

Apple Crumble

Apple Crumble ist einfach und schnell zubereitet und schmeckt zudem superlecker. Kindern macht die Zubereitung von Streuseln mächtig Spaß.

Zutaten für 4 Personen:

Apfel-Füllung:

5 große Äpfel (z.B. Boskop oder Cox Orange)

50 g Rosinen

Zitronensaft

½ TL Zimt, gemahlen

Streusel:

140 g Mehl (Weizen, Dinkel usw.)

20 g gemahlene Nüsse

50 g brauner Zucker (alternativ z.B. Apfelsüße)

90 g kalte Butter

½ TL Zimt, gemahlen

Zubereitung:

Zuerst die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden; mit Zitronensaft beträufeln und nach Belieben mit dem Zimtpulver und den Rosinen mischen. Die Apfel-Füllung in eine feuerfeste Form geben.

Für die Streusel die Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl, dem Zucker, dem Zimt und den gemahlene Nüssen mit den Händen oder zwei Gabeln vermischen und zerreiben. Die Streusel gleichmäßig über die Äpfel streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa eine halbe Stunde backen.

Serviervorschlag:

Am besten schmeckt der Apple Crumble warm und z.B. mit Vanillesoße, Sahne oder Crème fraîche und einer Kugel Eis.

Tipp:

- Ein Teil des Mehls (ca. 40 g) kann durch die gleiche Menge Haferflocken ersetzt werden.
- Erwachsene können ein wenig Kaffeepulver in die Streusel mischen.
- Statt einer feuerfesten Form können kleine Förmchen oder auch Cappuccino-Tassen verwendet werden.
- Werden die Streusel zu dunkel, kann die Form mit Alufolie abgedeckt werden.
- Die Streusel lassen sich sehr gut einfrieren, so dass man - wenn es mal schnell gehen muss - immer welche parat hat.