

# Apfel-Crumble

## Für zwei Personen

4 Boskoop Äpfel	1 Zitrone	150 g Mehl
50 g gemahlene Haselnüsse	110 g Zucker	1 TL Zimtpulver
1 Prise Salz	120 g Butter	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Esslöffel Butter zum Schmelzen bringen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Sofort mit einem Esslöffel Zucker, der flüssigen Butter und zwei Esslöffeln Zitronensaft mischen und in die Auflaufform geben. Das Mehl, die Nüsse, Zucker, Zimtpulver und Salz mischen. Die Butter in Flöckchen schneiden und dazugeben. Alles mit den Händen zu einem krümeligen Teig verkneten und über den Äpfeln verteilen. Anschließend für circa 20 Minuten in den Backofen geben und noch warm servieren.

Svenja Beneke am 09. November 2012