

Apple Crumble mit Sahne

Für zwei Personen

Für das Apple Crumble:

4 Äpfel	1 Zitrone	1 Pck. Vanillezucker
100 g Zucker	50 g Haferflocken	10 g gemahlene Mandeln
120 g Mehl	100 g Butter	1 EL Zimt
Salz		

Für die Garnitur:

200 ml Sahne	1 EL Zucker
--------------	-------------

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Für das Crumble die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Zitrone auspressen und die Äpfel mit einem Esslöffel Zitronensaft beträufeln. Der restliche Zitronensaft kann anders verwendet werden. Den Vanillezucker zu den Äpfeln geben und das Ganze verrühren. Den Zucker, die Haferflocken, die Mandeln, das Mehl, die Butter, den Zimt und eine Prise Salz mit einem Handrührgerät zu Streuseln verrühren. Die Äpfel in die Auflaufförmchen füllen und mit den Streuseln bedecken. Für 15 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind. Die Sahne mit dem Zucker steifschlagen. Das Apple Crumble mit der Sahne anrichten und servieren.

Jens Rigterink am 29. Januar 2015