

Feines Apfel-Crumble

etwa 5 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Füllung:

600 g Äpfel (vorbereitet gewogen)

Streuselteig:

100 g Butter oder Margarine

150 g Mehl

100 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

1 Prise Salz

1 Vorbereiten:

Für den Streuselteig Butter oder Margarine schmelzen. Form fetten.

Es können folgende Formen verwendet werden:

- Auflaufform (Inhalt etwa 2,5 l)
- Tarte-/Quicheform (Ø 26 cm)
- Für das Kuchen- und Auflaufblech (36 x 25 cm)

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Füllung zubereiten:

Äpfel schälen, achteln und in kleine Stücke schneiden. Die Äpfel in der Auflaufform verteilen.

3 Streuselteig zubereiten:

Mehl in einer Rührschüssel mit den übrigen Zutaten vermischen. Butter oder Margarine dazugeben und mit einem Löffel oder von Hand zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf den Früchten verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Minuten

Den Crumble auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Mit einer Kugel Vanille-Glacé schmeckt der Apfel-Crumble noch feiner.
- Statt Äpfeln können auch beliebige andere Früchte, z. B. Aprikosen, Rhabarber, Pflaumen, Ananas verwendet werden.