

Apple Crumble:

Äpfel klein schneiden und in eine Auflaufform geben (es geht auch jedes anderes Obst):

Diese muss nicht unbedingt eingebuttert (hängt vom Obst ab! Bei Beeren würde ich es machen) werden. Nach Geschmack etwas Zimt oder auch Muskatnuss (so machen es die Briten) über die Äpfel geben.

Mit ca. 300g Mehl, 150 g Butter und 150g Zucker Streusel wie für einen klass. Streuselkuchen machen du diese über die Äpfel geben.

Bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten in den Backofen stellen.

Wichtig: der Crumble schmeckt am besten warm. Dazu reicht man eigentlich eine ziemlich dicke Vanillesauce (Custard) oder auch Sahne.