

Apfelcrumble

Zutaten für 6 Gläser à 290 ml

600 g Äpfel, geschält und entkernt

1/2 TL Zimt

ev. etwas Zitronensaft

30 g Walnüsse

80 g Butter

80 g Staubzucker

100 g Mehl glatt

Zubereitung

- Äpfel schälen und entkernen, feinblättrig schneiden. Zimt hinzufügen und mit den Äpfel vermengen. Eventuell auch etwas Zitronensaft dazugeben, dann werden die Äpfel nicht so braun.
- Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten, auskühlen lassen und fein hacken. Zu den Äpfeln geben.
- Mehl und Staubzucker vermengen, Butter schmelzen und über die Mehl-Zucker Mischung gießen. Mit einer Gabel so vermischen, dass größere Klümpchen entstehen.
- Zuerst die Äpfel ins Glas füllen (und dabei gut andrücken, damit mehr Platz hat), dann die Streusel darüber verteilen. Das Glas soll bis oben hin voll sein - durch den Backvorgang verlieren die Äpfel ca. die Hälfte an Volumen!
- Im vorgeheizten Backrohr bei 150°C (Heißluft) ca. eine halbe Stunde lang backen.