

Apfel-Crumble



Zutaten:

3 säuerliche
Äpfel
2 EL Zucker
1 Handvoll
Rosinen
Saft 1/2 Zitrone
50 ml Apfelsaft

40 g Butter
30 g Zucker
60 g Mehl

Crème fraîche
1 Vanillezucker
1 Glas Calvados

Auflaufform bis
1 Liter

Zubereitung:

Ein Crumble ist im Grunde ein Obstkuchen ohne Boden und eignet sich hervorragend als Dessert. Das geht selbstverständlich auch mit vielen anderen Obstsorten.

Die Äpfel schälen, schneiden und mit den übrigen Zutaten in die Form geben.

Aus Butter, Zucker und Mehl Streusel herstellen und über die Äpfel geben. Bei 180 °C etwa 30 min ohne Umluft backen.

Dazu passt Crème fraîche mit Zucker und Calvados verrührt.