

Apple Crumble mit Zimt Eis



- **Küche:** Britisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Very british! Apple Crumble mit knusprigen Streuseln, schnell und preiswert, das mag die ganze Familie.

Zutaten

- 100g Butter
- 100g Zucker
- 150g Mehl
- 4-6 Cox Orange Äpfel o.ä.
- 40g geröstete Mandelstifte
- Etwas gemahlener Zimt
- Abrieb einer ½ Zitrone
- Saft einer ½ Zitrone

Zubereitungsart

Schritt1

Die Apfelfüllung:

Schritt2

Zunächst die Äpfel schälen, entkernen und in dicke Scheiben schneiden. Mit Zitrone und Zimt marinieren und in eine gebutterte Auflaufform schichten.

Schritt3

Die Mandelstifte in wenig Öl in einer Stielpfanne goldbraun anrösten und zu den Äpfeln geben, verteilen.

Schritt4

Die Streusel:

Schritt5

Butter, Zucker und Mehl mischen und mit beiden Händen zu groben Streuseln verarbeiten und über den Äpfeln verteilen. Für ca. 20-25 min. bei 180° C goldbraun backen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Rustikal und heiß aus dem Ofen servieren, gern ergänze ich das Apple Crumble mit meinem Zimtparfait. Darüber hinaus mit einer echten Vanillesoße, Vanilleeis oder ganz klassisch, mit Custard.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** äpfel, einfach, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apple-crumble-mit-zimt-eis/>