

APFEL – STREUSEL – KUCHEN (CRUMBLE)

<https://www.diener.cc/rezepte/apfel-streusel-kuchen-crumble/>

Streusel: zuerst zubereiten und etwas kühl stellen!

200g gr. Mehl,

100g gem. Nüsse,

100g Zucker,

150g Butter,

Zimt nach Belieben

Mehl, Nüsse, Zucker, Zimt gut vermischen und mit der zerlassenen Butter bröckelig vermengen.

Ca. 2 kg Äpfel (gewünschte Backform soll gut bodenbedeckt sein) schälen und in schmale Spalten schneiden, mit Zitronensaft, braunem Zucker, etwas Zimt gut vermischen und in die gebutterte Backform schichten.

Streusel über die Äpfel bröseln, ev. noch mit Mandelsplittern bestreuen und bei 180° ca. 45 min backen!

Streusel kann auch kugelig zusammengeknetet und mittels einer groben Reibe über die Äpfel gerieben werden!

Serviervorschlag: Kuchen in gefällige Stücke schneiden (oder ausstechen), mit einer Kugel Vanilleeis und/oder einem Klecks Schlagobers servieren!
Schmeckt aber auch ganz „pur“ ausgezeichnet!