

## 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/>