

## Apple-Crumble

600g säuerliche Äpfel  
3 EL Zitronen- oder Orangensaft  
2 EL brauner Zucker  
120 g kalte Butter  
180 g Mehl  
110 g Staubzucker  
1 Prise Salz  
1 TL Zimt

Das Backrohr auf 180° Heißluft aufheizen.

Auflaufform mit Butter einstreichen.

Äpfel entkernen und in Würfel schneiden, in die Auflaufform geben und mit Zitronen/Orangensaft beträufeln und mit 2 EL braunem Zucker und der Hälfte vom Zimt bestreuen.

Butter, Mehl, Zucker, Salz, und restlichen Zimt zu einem krümeligen Teig verarbeiten.

Den Teig gleichmäßig über den Äpfeln verteilen (drüber bröseln) und für 30 – 40 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Apple Crumble noch heiß servieren.