

# Apple - Crumble



## Zutaten für 4 Personen:

4 Äpfel, (Boskop)  
100 g Zucker  
100 g Butter  
100 g Mehl  
75 g Haferflocken, (kernige)  
1 TL Vanillezucker

Nach Belieben:

Zimt  
Vanilleeis  
Vanillesoße  
Sahne

## Zubereitung:

Die Äpfel schälen, entkernen und in dicke Spalten schneiden.

In einer Auflaufform verteilen.

Restliche Zutaten (Zimt je nach Geschmack) gründlich mischen und verkneten, bis sie einen festen Teig ergeben. Diesen in Stückchen (Streusel) über den Äpfeln verteilen.

Bei ca. 190-200 Grad im Backofen ca. 20-30 Min. ( je nach gewünschtem Bräunungsgrad der Streusel) backen.

Am besten heiß mit Vanilleeis servieren.