



hr1-DOLCE VITA

Andrea Kronberger Apfel-Crumble

ZUTATEN

4 Äpfel (Boskop oder Braeburn)
Saft von 1/2 Zitrone
1 Päckchen Vanillezucker
70 g Zucker
50 g Mehl
90 g gemahlene Haselnüsse
70 g Butter (weich)

ZUBEREITUNG

Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden (ca. 8-10 pro Apfel). Anschließend die Äpfel in einer Schüssel mit Vanillezucker und Zitronensaft vermischen. Die weiche Butter mit Zucker, Mehl und gemahlene Haselnüssen, mit den Händen, zu Streuseln verkneten.

Eine Auflaufform fetten, die Äpfel darauf verteilen und mit den Streuseln bedecken. Bei 180 Grad Celsius ca. 30-35 Minuten backen. Am besten mit Vanilleeis servieren.