

Apple Crumble

Zutaten:

4 -5 Personen

1 kg Äpfel
Zitrone
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
200g Margarine
200 g Müsli
200 g Mehl
Zimt

Vanilleeis

Zubereitung:

1 kg Äpfel schälen und kleinschneiden.

Äpfel in Auflaufform geben und mit etwas Zitrone überträufeln.

In einer Schüssel 200 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 200 g geschmolzene Margarine, 200 g Müsli und 200 g Mehl zusammenkneten.

In der Form verteilen.

Bei 200 Grad ca. 20 – 30 Minuten backen und dann mit Zimt anrichten.

Zu empfehlen: Mit Vanilleeis servieren

