

Apfelkuchen auf amerikanische Art - Apple Crumble

Zutaten für 6 Stücke

5 mittelgroße, säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop)

260 g Zucker

2 EL Zitronensaft

1.5 TL Zimt

220 g Butter

Aktion

225 g Weizenmehl Type 405

90 g kernige Haferflocken

Fett für die Form

Zubereitung

Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Mit 70 g Zucker, Zitronensaft und 0,5 TL Zimt vermengen. Beiseite stellen. Für die Streusel die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen. Das Mehl zusammen mit 160 g Zucker, 1 TL Zimt und Haferflocken in einer Schüssel vermengen, die flüssige Butter dazu gießen und unterrühren.

Die Äpfelmasse in eine gefettete Springform füllen, die Streuselmasse darauf verteilen, auf einem Blech in den Ofen schieben und in ca. 40-45 Minuten goldbraun backen. Leicht abkühlen lassen und noch warm mit einer Kugel Vanille-Eis servieren.