

# Apple-Crumble (England)

6 Äpfel (Boskopp oder Braeburn)

schälen und in Scheiben schneiden.  
Eine Auflaufform mit den Scheiben auslegen.  
Evt. Mit ein paar  
Tropfen Zitronensaft  
beträufeln (damit die Äpfel nicht so schnell  
braun werden.)

Tropfen Zitronensaft

6 EL Weizen oder Dinkelmehl,  
6 EL Alsan,  
4 EL Rohrzucker,  
3 EL gehackte Mandeln,  
2 TL Zimt,  
1 Prise Nelkenpulver  
etwas gemahlene Vanille

und  
zu einem Teig verkneten und über die Äpfel  
streuseln. (indem man den Teig zwischen den  
Fingern zerkrümelt.)

Den Apple-Crumble in den Ofen geben und bei 175 °C Ober- und Unterhitze ca. 30 min.  
Backen bis der Crumble goldbraun ist. Warm servieren.

***Ergibt: 1 kleine Auflaufform***  
***Zubereitungszeit: ca. 10 min***  
***Backzeit: ca. 30 Min***