

Apfelcrumble

Etwas Butter	Auflaufform damit auspinseln.
Ca. 4-6 Äpfel oder Zwetschen oder Rhabarber	Waschen, nicht schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in kleine Stücke oder Spalten schneiden und in die Auflaufform füllen. Anstatt Äpfel können je nach Saison Rhabarberstücke oder entsteinte Zwetschen genommen werden.
100g Butter	In einem kleinen Topf flüssig werden lassen.
75g Mehl 75g Haferflocken 50g Zucker 1 P. Vanillezucker	Diese Zutaten zusammen mit der flüssigen Butter in eine Rührschüssel geben und mit einer Gabel vermengen bis Streusel entstehen. Diese Streusel mit der Hand gleichmäßig über die Äpfel verteilen... und 30 Min bei 200° C backen.

Der Crumble wird am besten warm gegessen mit Vanillesoße, Schlagsahne und/oder Vanilleeis.