BACKVERGNÜGEN #4 – Apple Crumble zum ersten Advent

Zutaten
100g Mehl | 100g Zucker | 100g Butter | 5 Äpfel | 1/2 Zitrone | 1/2 Packung Vanillinzucker | Zimt | eventuell Rosinen, Vanilleeis

Und so geht's
1. Fettet eure Auflaufform ein und heizt den Ofen auf 180°C (Umluft) vor.
2. Viertelt eure Äpfel und entfernt alle Kerne/Innereien.
3. Drittelt anschließend die Viertel und schneidet kleine Apfelstückchen daraus. Sammelt diese in einer separaten Form.
4. Beträufelt die Apfelstücken nun mit einer halben Zitrone.
5. Gebt nun einen Esslöffel Zimt hinzu und vermengt die Äpfel darin.
6. Schneidet eure Butter in kleine Stückchen und gebt diese mit dem Mehl, Zucker und dem Vanillinzucker in eine Schüssel.
7. Zum Schluss solltet ihr einen krümeligen Teig haben
8. Legt ein wenig Teig auf den Boden der Form aus.
9. Gebt danach die Apelstückchen darauf und anschließend wieder Teig.
10. Backt eure kleinen Briten nun für 30 Minuten bei 180°C (Umluft).