

# Apfel crumble



Zutaten für 4 Personen

---

6 Äpfel (Boskoop), geschält und geviertelt

---

2 EL Rosinen

---

3 EL Zucker

---

1 Zitrone(n), Saft davon

---

1 Prise(n) Zimt

**Für die Streusel:**

---

100 g Mehl

---

100 g Zucker

---

100 g Butter

---

50 g Kokosraspel oder gehackte Nüsse

## Zubereitung

Die Äpfel mit den Zutaten weich dünsten. In eine Auflaufform geben.

Die locker verknetete Streuselmasse darüber bröseln und bei 200°C 20 Minuten backen.

Wird traditionell mit warmer Vanillesauce serviert. Auch Vanilleeiscreme passt gut dazu.