**Apfel-Crumble**

**Zutaten für 6 Portionen:**

4 Äpfel

2 EL Zitronensaft

1 Pck. Vanillezucker

½ TL Zimt

Evtl. Rosinen

Für die Streusel:

160 g Mehl

100 g brauner Zucker

1 Prise Salz

100 g Butter

Etwas Butter für die Formen

Zum Garnieren:

nach Belieben etwas Puderzucker oder Vanilleeis

**Zubereitung:**

Äpfel schälen, vierteln und entkernen, in 2 cm große Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, Vanillinzucker und Zimt mischen. Beiseitestellen. Förmchen fetten. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Mehl mit braunem Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Würfeln zugeben. Mit den Händen kurz zu einem krümeligen Teig verkneten. Apfelwürfel auf die Förmchen verteilen, dabei die Würfel randhoch einfüllen. Diese fallen während des Backens etwas zusammen. Üppig mit den Streuseln bedecken. Ca. 20 Minuten backen. Am besten warm servieren. Nach belieben mit Puderzucker und/oder Vanilleeis servieren. Guten Appetit!