

# Verkrümel dich, Apfel!

Im Herbst hängen die Bäume wieder voller leckerer Äpfel. Fessie macht aus ihnen am liebsten Apfelcrumble (spricht man „Apfelkrabl“). Das ist ein leckerer Auflauf aus England. „Crumble“ bedeutet Krümel. Denn die Äpfel werden im Ofen unter leckeren Streuseln zugedeckt.

## Ihr braucht dafür:

- 1 kg Äpfel  
(am besten eine süße, feste Sorte)
- 3 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Zimt
- 80 g eingeweichte Rosinen
- 1 Glas Apfelsaft
- Saft von 1 Zitrone
- eine Messerspitze Salz

### Für die Streusel:

- 100 g Mehl
- 50 g Zucker
- 60 g Butter

### Außerdem:

- 200 g Crème fraîche
- eine Auflaufform



## So einfach geht's:

Als Erstes müsst ihr die **Äpfel schälen**. Bittet hier am besten einen Erwachsenen um Hilfe. Danach müssen noch die Kerne heraus. Das geht prima mit einem Kerngehäusestecher. Wenn ihr keinen habt, schneidet ihr die Äpfel zu Vierteln. Jetzt könnt ihr die Kerne vorsichtig mit einem Messer entfernen. Schneidet die entkernten **Äpfel in Stückchen**. Diese Stücke gebt ihr in einen Topf.



Presst nun die **Zitrone** aus und verrührt die Äpfel mit dem Saft. Dann gebt ihr noch den **Zimt, den Zucker und das Salz** in den Topf. Lasst die Apfelstücke **bei mittlerer Hitze köcheln** – und zwar so lange, bis sie weich, aber noch bissfest sind. Das ist ungefähr dann, wenn die Flüssigkeit fast verkocht ist. Wenn es so weit ist, rührt ihr noch die **Rosinen** unter. Gebt die duftende Apfel-Rosinen-Mischung in eine **Auflaufform**.



Jetzt wird gekrümelt! Für die **Streusel** verknetet ihr die Butter mit dem Mehl und dem Zucker. Dann zerreibt ihr den Teig zwischen den Handflächen. So bekommt ihr prima Streusel. Die streut ihr anschließend einfach auf die Apfelmischung – und ab in den Ofen **bei 180 °C**

für 30 Minuten auf der mittleren Schiene. Wenn die Streusel goldbraun sind, ist der Crumble fertig.



Holt ihn aus dem Ofen und verteilt ihn auf Teller. Zum Schluss gebt ihr etwas **Crème fraîche** darüber. Und jetzt: Guten Appetit! Der Crumble schmeckt warm am besten.



Anstatt Crème fraîche könnt ihr auch Vanilleeis dazu essen. Denn Heiß und Kalt ist zusammen besonders lecker. Rosinen mögt ihr gar nicht? Kein Problem: Lasst sie einfach weg und nehmt dafür 1 Esslöffel Zucker mehr.