

Zutaten

- Apfelmasse:
- 3 mittlere Äpfel (Boskoop)
- 2 EL Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Schuss Cognac oder Rum
- Streusel:
- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 75 g Mehl
- 40 g Haferflocken
- 1 Prise Zimt
- Butter zum Einfetten der Gläser

Dessert

Apfel-Crumble

Entdecken Sie unser einfaches Apfel-Crumble Rezept! Perfekt für Ihre Grillparty. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Äpfel schälen, entkernen und grob würfeln, mit den anderen Zutaten mischen.
2. Alle Zutaten zu einem streuseligen Teig verkneten. Apfelmasse auf 4 gefettete Gläser verteilen. Streusel darüber geben, im Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen.