

Stelle zunächst den Backofen an und heize ihn auf 200 °C vor. Widme dich nun den trockenen Zutaten: Zucker, Mehl und Haferflocken. Gib sie in eine Schüssel und vermenge sie gut. Nun gibst du einen Teil der kalten Butter in kleinen Stücken dazu und verknetest die Masse mit den Händen, bis sich die Butter und die trockenen Zutaten gut verbunden haben. Die Streusel verteilst du auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech – und schiebst das Blech in den Backofen. Währenddessen schälst du die Äpfel, entfernst das Kerngehäuse und schneidest sie in Würfel. Die Streusel sind nach ca. 15 – 20 Minuten fertig – oder wenn sie goldbraun sind