

# Christstollen-Crumble

Ein Rezept von Stefanie Petelin, der Administratorin am Konservatorium für Kirchenmusik der Diözese Linz

## Zutaten:

### Fülle:

500 g säuerliche Äpfel  
(evtl. gemischt mit Birnen)  
2 TL brauner Zucker  
etwas Zitronensaft  
abgeriebene Schale einer Zitrone

### Streusel:

300 g Christstollen  
125 g zimmerwarme Butter  
  
etwas Butter  
zum Einfetten der Form

## Zubereitung:

Den Backofen auf ca. 175 Grad (Umluft) vorheizen. Anschließend eine Auflaufform buttern.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Dann die Apfelscheiben mit Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale vermischen und in die gebutterte Auflaufform legen.

Den Christstollen in einer Schüssel zerbrösel, die warme Butter hinzugeben und mit den Fingern zu Streuseln verkneten.

Anschließend die Streusel über die restliche Masse streuen und rund eine halbe Stunde backen, bis die Streusel goldgelb sind.

Mit einer Kugel Vanille- oder Walnusseis servieren.