

APFEL-CRUMBLE

Allns to sien Tiet

FÜR 1 AUFLAUFFORM WIRD BENÖTIGT:

CA. 750 G ÄPFEL
250 G ZUCKER

FÜR DIE STREUSEL:

200 G MEHL
120 G ZUCKER
100 G FLÜSSIGE BUTTER
50 G GEMALENE NÜSSE
1 PRIESE SALZ
1 MSP. ZIMT

ZUBEREITUNG:

1. DIE ÄPFEL ENTKERNEN UND IN WÜRFEL SCHNEIDEN. MIT DEM ZUCKER VERMISCHEN UND IN EINE AUFLAUFFORM GEBEN.
2. AUS DEN RESTLICHEN ZUTATEN DEN STREUSELTEIG KNETEN UND ÜBER DIE APFELSTÜCKCHEN KRÜMELN.
3. IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN (E-HERD: 225 °C/ UMLUFT: 200 °C) CA. 40 MIN. BACKEN BIS DIE STREUSEL GOLDBRAUN SIND.
4. AUS DEM OFEN NEHMEN UND LAUWARM MIT SAHNE ODER VANILLEEIS GENIEßEN.

