



Apfelcrumble

ZUTATEN

4-5 Äpfel
200 g Mehl
80 g Zucker
1/2 TL Zimt
1 Prise Salz
120 g Butter

ZUBEREITUNG

1. Äpfel entkernen, in mundgerechte Würfel schneiden und in eine Auflaufform füllen.
2. Mehl, Zucker, Zimt, Salz und Butter in Stücken in einer Schüssel mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.
3. Die Teigstreusel auf die Äpfel geben und alles für ca. 20 Minuten bei 180°C backen.
4. Apfelcrumble warm servieren.

