

Apple Crumble



Viele Ausmalbilder zum Ausdrucken findest du auf unserer Webseite: <http://www.familienbande24.de>

Zutaten:

- 5 große Äpfel
- 90 gr braunen Zucker
- 150 gr Mehl
- 90 gr Butter
- 1 Packung Vanillezucker
- etwas Zimt
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Mehl, dem Zucker, den Vanillezucker, dem Salz und den Zimt entweder mit dem Mixer oder den Händen verkneten und zu Streuseln verarbeiten. Eine Auflaufform einfetten und die Äpfel darin verteilen. Über die Äpfel die Streusel verteilen. Im Backofen für ca. 30 Minuten backen, bis die Streusel braun gebacken sind. Am besten schmeckt der Crumble warm und mit Sahne oder Eis.