

apple crumble bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Äpfel, 2 Esslöffel Zucker, 125 gr Mehl, 95 gr Zucker, 3 Teelöffel Zimt, 100 gr Butter.

Die Vorbereitungen:

Äpfel schälen, halbieren, in Wasser 15 Minuten aufkochen.

Mehl, Zimt, Zucker, Butter vermischen und zu Streuseln verarbeiten.

Die Zubereitung:

Äpfel in eine Auflaufform legen, Streusel drüber verteilen und bei 160 grad auf der mittleren Schiene backen. Schmeckt am Besten heiß mit Vanilleeis und Sahne! Auch zum Kaffee statt Kuchen sehr lecker!