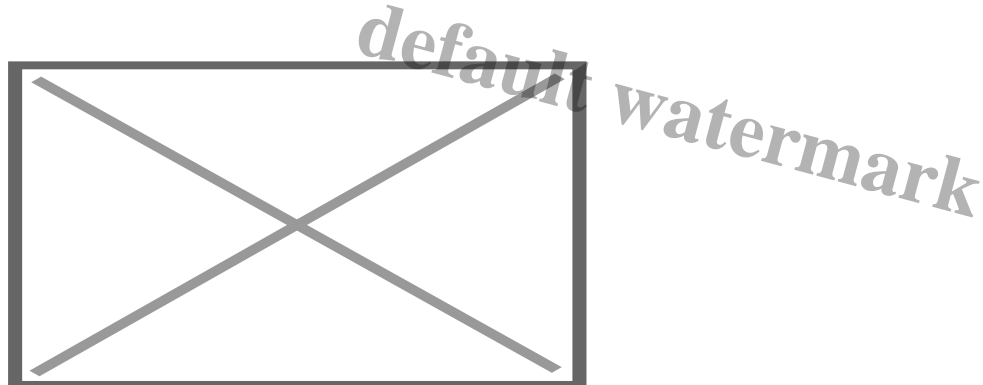




Apfel-Crumble

Description



Zutaten

5 große Äpfel
90 g Zucker, braun
150 g Mehl
90 g Butter
etwas Zimt

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / Koch-/Backzeit: ca. 30 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p. P.: keine Angabe

Zuerst die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Diese dann in eine ofenfeste Form geben. Nun die Butter in ganz kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl, dem Zucker und dem Zimt mischen. Das Gemisch jetzt als Streusel über die Äpfel streuen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 200 °C für eine halbe Stunde backen.

Am besten schmeckt der Apple Crumble warm mit Sahne oder Eis.

Category

1. Desserts

Date Created

September 11, 2017

Author

jeanny

default watermark