



Türchen Nr. 24

APPLE-CRUMBLE

ZUTATEN

2 große Äpfel
40g Zucker
70g Mehl
40 weiche Butter
1 Prise Salz
etwas Zimt
etwas Butter

ZUBEREITUNG

Die Äpfel in kleine Stücke oder dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Apfelstückchen in die gefettete Auflaufform geben. Zucker, Mehl und Butter sowie die Prise Salz in einer Schüssel mit der Hand verkneten, bis sich kleine Streusel bilden. Diese dann über die Apfelstückchen verteilen und für 30-35 Minuten in den Backofen geben. Das Dessert schmeckt sehr gut mit Vanillesoße oder Vanilleeis. Man kann statt Äpfel auch Pflaumen nehmen.

Guten Appetit!