



SÜßER APFEL-CRUMBLE

[Sven Schumacher]

ZUTATEN [FÜR 14 PERSONEN]

- 17,5 große Äpfel
- 315g Zucker braun
- 525g Mehl
- 315g Butter
- etwas Zimt

ZUBEREITUNG

- 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 zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel über die Äpfel streuen.
- Im vorgeheizten Backofen/Grill bei 200 °C Ober-/Unterhitze eine halbe Stunde backen.