

Backen mit Klaus

Der süße Abschluß:

Apfel-Crumble

Zutaten: (Für ca. 5 Personen)

- 220 g Zucker, 300 g Mehl, 200 g warme Butter, 2 Prisen Salz,
- 800 g Äpfel, 2 EL Zitronensaft, 2 TL Zimt, Vanille-Zimt-Zucker, Minze

Zubereitung:

1. Butter, 160 g Zucker, Salz u. Mehl mit Knethaken zu Streuseln verarbeiten.



2. Äpfel schälen, entkernen u. in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, mit Zitronensaft, 60 g Zucker u. Zimt vermischen. Äpfel in eine Auflaufform füllen u. glatt streichen.



3. Streusel über den Äpfeln verteilen. Mit Vanille-Zimt-Zucker bestreuen u. im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 35-40 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen u. noch warm mit Puderzucker bestreuen. Mit Minze garniert servieren.



Tipp des Chaoten:

Apfel-Crumble mit Vanille-Eis servieren. Lecker!

