BAKERIA.CH / ADVENT / 12

Apfel-Zimt-Crumble

Für 4 Portionen

Zutaten

600 g Äpfel, 1 EL Zitronensaft, 1 EL brauner Zucker, 1 TL Zimt. Für die Streusel 80 g Weissmehl, 40 g Haferflocken, 50 g brauner Zucker, 75 g kalte Butter und 1 Prise Salz.

Zubereitung

Äpfel schälen, entkernen und in 1,5 cm grosse Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, Zucker und Zimt mischen und in einer gefetteten Form (ca. 20 × 20 cm) verteilen. Mehl, Haferflocken, Zucker und Salz mischen, Butter einreiben und die Streusel über die Äpfel geben.

Backen

Bei 180 °C Ober- und Unterhitze 30–35 Min. backen, bis die Streusel goldbraun und die Äpfel weich sind. Vor dem Servieren 5–10 Min. stehen lassen.

Auf A4 bei 100 % drucken und an der gestrichelten Linie ausschneiden.