

Applecrumble

Autoren: Antonia, Lena, Ava, Vicki, Nelly



1 Schäle die Äpfel, entferne das Kerngehäuse und schneide sie in grobe Würfel.



2 Mische die Äpfel mit etwas Zimt und den Saft einer Zitrone und stelle sie beiseite.



3 Für die Crumble mische in einer Schüssel Butter und Zucker mit dem Handrührgerät und füge nach Geschmack Zimt hinzu.



4 Gib dann Mehl und Haferflocken hinzu, bis Krümel entstehen.



5 Fette die ofenfeste Form mit etwas Butter ein, verteile zunächst die Apfelstücke in die Form und anschließend die Teigkrümel auf die Äpfel.



6 Backe den Crumble bei 200° C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiebeleiste für 30 min.

4 Portionen

Material:

- kleiner Topf
- Messer
- Schneebesen
- Schneidebrett
- 2 Schüsseln
- Handrührgerät
- Feuerfeste Auflaufform

Lebensmittel:

- 5 Äpfel
- 1 Zitrone
- Zimt
- 100g Butter (weich)
- 100g Zucker
- ca. 100g Mehl
- ca. 50g Haferflocken