



Wenn das mal keine englische Erfindung ist. Schnell gemacht und immer lecker auch als Nachtisch.

Apple Crumble

Zutaten

1kg Äpfel
60 g Rosinen
2 Pck Vanille-Zucker
1/2 TL Zimt
1 EL Zucker
1 Zitrone

Für den Streuselteig

150 g Mehl
60 g Zucker
1 Pck Vanille-Zucker
100 g Butter
1/2 TL Zimt
30 g Mandelplättchen

1. Äpfel schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden.
2. Apfelspalten mit Zitronensaft, Rosinen, Vanille-Zucker, Zucker, Zimt mischen und in eine gefettete Form füllen.
3. Zutaten für den Streuselteig in einer Rührschüssel zu Streuseln verrühren.
4. Die Streusel gleichmäßig auf den Äpfeln verteilen und anschließend die Mandeln darüber streuen.
5. Die Auflaufform für ca. 45 Minuten in den vorgeheizten 180-200 C° Backofen schieben.
6. Warm oder kalt servieren. Zu dem Apple-Crumble passt eine selbstgemachte Vanille-Sauce besonders gut.

**BIO-OBSTHOF
JOHANNES NACHTWEY
BONNER STRASSE 100
53501 GELSDORF**

**TEL 02225-2446
FAX 02225-948275
INFO@OBSTHOF-NACHTWEY.DE
WWW.OBSTHOF-NACHTWEY.DE**

