

Apfel-Crumble

Zutaten für den Crumble (für 4 Personen):

- 500 g Äpfel
- 75 g Butter
- 80 g brauner Zucker
- 150 g Weizenmehl
- Zimt

Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Eine Auflaufform mit etwas Butter fetten. Die Apfelstücke darin verteilen. Die restliche Butter mit dem Zucker, dem Mehl und 1 Prise Zimt verkneten, so dass ein krümeliger Teig entsteht. Diese Streusel über die Äpfel geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) etwa 25 bis 30 Minuten backen.

Servieren:

- Himbeeren
- Vanille-Soße

Nach Belieben kann den Apfel-Crumble mit Himbeeren dekoriert und mit Vanille-Soße serviert werden.

Sendung/Quelle: Klosterküche - Kochen mit Leib und Seele

Sendetermin: 04.04.2021

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen