



Apple-Crumble

für 10 Personen

ZUTATEN

1,6 kg Äpfel
350 g Butter
350 g Zucker
600 g Mehl
Prise Zimt
1 Zitrone

ZUBEREITUNG

1. Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden
2. Zitrone auspressen und mit etwas Zimt über die Äpfel geben
3. Äpfel in eine gefettete Form geben
4. Aus Butter, Zucker, Mehl und Zimt einen Streuselteig herstellen und über die Äpfel verteilen
5. Eine halbe Stunde bei 200 Grad backen



Tipp: Das Rezept lässt sich vegan zubereiten, wenn Kokosöl statt Butter verwendet wird. Achtung: Margarine ist nicht immer vegan.

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!
Senden Sie es an: werbung_media@bsd-nstob.de



**SPENDE
BLUT** 
BEIM ROTEN KREUZ