



APFEL-CRUMBLE

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 40 Min.

Nährwert: Portion (1/4): 619 kcal

34 F / 65 KH / 10 EW

vegetarisch

FÜR 4 PERSONEN

Form: Für eine weite ofeneste Form von ca. 2 Litern, gefettet

100 g	Mehl
100 g	Zucker
2 Prisen	Salz
100 g	Mandeln
100 g	Butter, weich

700 g	Äpfel
1	Zitrone
1 EL	Zucker

Puderzucker zum Bestäuben

In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi

UND SO WIRDS GEMACHT

1. Crumble: Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen, Mandeln grob hacken, begeben. Butter beigegeben, mit einer Gabel mischen, bis die Masse krümelig ist.

2. Äpfel: Äpfel in Schnitze schneiden, entkernen, in der vorbereiteten Form verteilen. Von der Zitrone den ganzen Saft auspressen, mit dem Zucker unter die Äpfel mischen. Den Teig auf den Äpfeln verteilen.

3. Backen: Ca. 40 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, mit wenig Puderzucker bestäuben, lauwarm servieren.

Dazu passt: Vanilleglace.

Einkaufsliste

Diese Zutaten finden Sie in den Coop Pronto Shops.

