



BIOSÜDTIROL

Bio-Bäuerin Elisabeth serviert: Apple Crumble

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten (4 -6 Portionen)

4 Äpfel

100 g Butter

100 g Zucker

175 g Mehl

etwas Zitronensaft

Zubereitung

Die Äpfel in Spalten schneiden und mit Zitrone beträufeln. Die Apfelspalten dicht an dicht in eine gebutterte Reine schichten. Mit Butter, Zucker und Mehl mit einer Gabel eine Art Streusel kneten und auf die Äpfel streuen. Bei 180° 30 Minuten golden backen und mit einem Lächeln servieren.

Elisabeths Tipp:

Zimt-Liebhaber geben zusätzlich Zimt in die Streusel. Guten Appetit!