

Apfelcrumble (für 4 Portionen)

Zutaten:

100 g Dinkelvollkornmehl
50 g Rohrohrzucker
½ TL Zimt
1 Prise Salz
50 g zerlassene Butter/Margarine
4 Äpfel



So geht's:

1. Mehl, Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel mischen.
2. Die zerlassene Butter/Margarine mit einer Gabel unterarbeiten, dass eine krümelige Masse entsteht.
3. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden.
4. Äpfel in eine gefettete Auflaufform füllen, Streusel darüber streuen.
5. Crumble für in 15-20 Min. bei 180°C im Ofen goldgelb backen.

Guten Appetit!