

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Apple Crumble - Norddeutsche Art

Apple Crumble - Norddeutsche Art

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Apple Crumble - Norddeutsche Art

5 Stück(e) Äpfel

100 g Sultaninen

1 Stück(e) Saft von Zitrone

1.5 Esslöffel Sanddorn Fruchtgelee

1.5 Esslöffel Apfel Fruchtgelee

150 g zimmerwarme Butter

200 g Mehl

120 g Vanillezucker

1 Teelöffel Zimt

Apple Crumble - Norddeutsche Art

1. Die Äpfel schälen und anschließend achteln. Die Achtel mit dem Zitronensaft und den übrigen Zutaten mischen. Etwas ruhen lassen.

2. Für die Streusel Butter, Mehl, [Sanddorn Fruchtgelee](#), Apfel Fruchtgelee, [Vanillezucker](#) und Zimt in eine Schüssel geben und so lange mit den Händen zerreiben, bis die Streusel entstanden sind.

3. Eine passende Auflaufform oder Backform einfetten. Die beiseite gestellten Äpfel mit dem entstandenen Saft darin verteilen und so mit den Streuseln bedecken, dass die Äpfel nicht mehr sichtbar sind.

4. In den auf 180° vorgeheizten Ofen schieben und so lange backen, bis die Streusel goldbraun sind.