

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

Apfel-Zimt-Crumble

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Apfel-Zimt-Crumble

Apfel-Zimt-Crumble

5 Stück(e) Äpfel

100 g Sultaninen

1 Stück(e) Saft von Zitrone

250 g zimmerwarme Butter

200 g Mehl

120 g Knusper-Zucker Gourmet-Zimt

Apfel-Zimt-Crumble

1.

Hierfür müssen lediglich die Äpfel gewaschen und klein geschnitten, eventuell mit etwas Zitronensaft beträufelt und mit Rosinen sowie ein paar Flocken Butter vermengt in einen Kochtopf gegeben werden.

2.

Die Komposition im Anschluss daran erhitzen. Den [Knusper-Zucker Gourmet-Zimt](#) hinzufügen und warten, bis die Zuckerkristalle anfangen, Blasen zu werfen.

3.

In der Zwischenzeit darf der Crumble-Teig hergestellt werden.

Zu diesem Zweck einfach eine Packung kalte Butter in feinere Stückchen schneiden, mit Mehl, einem Esslöffel kalten Wasser sowie dem Knusper-Zucker Gourmet-Zimt vermengen und mit einem Knethaken ganz kurz auf höchster Stufe vermengen, sodass mittelfeine Krümel entstehen.

4.

Nun nur noch eine Auflaufform ausfetten, mit gut einem Drittel des Teigs auslegen, danach die Apfel-Zimt-Mischung auf diesem verteilen und die Schichtung mit dem restlichen Teig abschließen. Nun das Apfel-Crumble für ca. 30 Minuten im Ofen bei 200 Grad backen, bis die Streusel leicht gebräunt sind und dann bleibt nur noch eins: Zurücklehnen und Genießen!