



Bewusst genießen..

Süßer Apfel-Crumble

Zutaten

4 Äpfel	2 EL geschmolzene Butter	1/2 TL Zimtpulver
3 EL Rosinen	150 g Mehl	1 Prise Salz
2 EL Zitronensaft	50 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln	100 g Butter
1 EL Zucker	100 g Zucker	

Zubereitung

1. Äpfel nach Belieben schälen oder nur waschen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, Rosinen, 1 EL Zucker und der geschmolzenen Butter vermengen und in eine Auflaufform geben.
2. Mehl, Nüsse, Zucker, Zimt, Salz und Butter mit den Fingern zu einer grob krümeligen Masse verkneten und auf der Apfelmischung verteilen.
3. Bei ca. 180 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) für etwa 30 min backen, bis die Crumble goldbraun sind.

Tipp: Schmeckt pur, oder mit einem Klecks Schlagsahne oder auch einer Kugel Vanille-Eis!