AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	Frankreich

CRUMBLE MIT ZIMTAPFEL



KURZ VORGESTELLT

Mit dem Streuselteig und der winterlichen Mischung von säuerlichem Apfel und Zimt überraschen sie alle Liebhaber von Süssem. Niemand ruft mehr nach Konditorcrème.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

250 g	Apfel	70 g	Puderzucker
100 g	Butter	100 g	Mehl
		1 EL	Zimt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C vorheizen. Den Butter, das Mehl und den Zucker mit den Fingerspitzen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Die Äpfel schälen und mit der Röstiraffel reiben. Falls zur Hand, etwas Zitronensaft beigeben. So wird die Apfelrösti nicht braun.
3. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech kleine, flache Teighäufchen formen. Diese mit einem guten Esslöffel geraffelte Äpfel belegen.
4. Die Biskuits grosszügig mit Zimt bestäuben und 15 Min. backen. Die Ränder dürfen eine hellbraune Farbe annehmen.

Rezept: J.-F. Mallet. Simplissime: Le livre de desserts. hachette 2016 - Foto: compactcook.com