

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
15 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
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 begeben. So wird die Apfelfrösti 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.