AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	Herbst	Grossbritannien

APPLE CRUMBLE



Rezept: Silvia A. - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das Streusel-Dessert gelingt mit säuerlichen Äpfeln besonders gut. Die Zutaten sind meist vorrätig. (+30 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

150 g	Mehl	1 Pr	Pfeffer aus der Mühle
50 g	Zucker	1 Pr	Anis, gemahlen
80 g	Butter	4	Apfel
2 Pr	Salz	1 EL	Butter, zum Ausbuttern der Form

ZUBEREITUNG

1. Ofenfeste Form ausbuttern. Äpfel schälen, Kernhaus rausschneiden und anschliessend in Würfel schneiden.
2. Ofen auf 200° C vorheizen. Mehl, Zucker, Salz und Butter zu einer sandigen Mischung reiben. Zimt, Pfeffer und Anis untermischen.
3. Apfelwürfel in der Form verteilen. Crumble-Masse gleichmässig über die Äpfel geben. Mind. 30 Min. backen, bis die ersten Spitzen braun werden.

TIPP: Mit Sauermilch oder Fior di Latte-Glacé servieren. - Das Dessert lässt sich vielfältig variieren: Statt Äpfel Birnen oder Aprikosen verwenden oder gar Beeren. Mit Vorteil nicht allzu reife Früchte verwenden.