

Apfel-Streusel (Apple Crumble)

(für 12 Personen)



Zutaten:

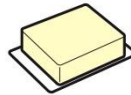
12 Äpfel



1 Zitrone



1 Paket Butter



Zucker



Mehl



Zimt



Salz



Geräte:

1 Schüssel



1 Brett



1 kleines Messer



1 Spar-Schäler



1 großer Löffel **EL**



1 Zitronen-Presser








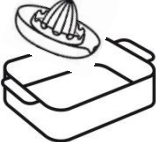





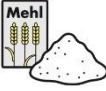









1 Waage



1 Auflauf-Form



Zubereitung

1.	<p>Äpfel schälen und klein schneiden</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">     </div>
2.	<p>Zitrone auspressen und über die Äpfel geben.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
3.	<p>1 EL Zimt 2 EL Zucker</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">     </div> <p>dazu geben und vermengen.</p> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  </div>
4.	<p><u>Streusel zubereiten:</u></p> <p>250 Mehl 150 g Zucker</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p>200 g Butter 2 TL Zimt</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p>zu Streuseln verkneten,</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p>abschmecken (nicht zu süß machen!) kleine Prise Salz dazu</p> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  </div>
5.	<p>Die Äpfel mit den Streuseln bedecken.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
6.	<p>Backofen auf 200 Grad vorheizen</p> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">  </div>
7.	<p><u>bei 200 Grad ca. 25 Minuten</u> backen</p>