Es

Kochen & Backen mit pampered chef

# Apfelcrumble

## Zutaten

1000g Äpfel (Boskop, Elster...)

Streusel:
50g Haferflocken
50g Mehl
50 g braunen Zucker
50g Butter
Etwas Zitrone

## Zubereitung

1000g Äpfel  geschält, geviertelt und auf dem kleinen Küchenhobel Stufe 2-3 in der gefetteten Stoneware rund (oder Großer Bäker, mittlere Ofenhexe, usw) hobeln.
Mit Zimt/ Zucker oder Apfelkuchengewürz würzen, mit etwas Zitrone alles vermischen und die vorbereiten Streusel drüber verteilen.

Alle weiteren Zutaten zu Streusel verarbeiten

Backen bei 175 Grad 25-30 Minuten Ober-/ Unterhitze
Ggf. am Ende die Temperatur hochstellen.

Dazu Vanilleeis oder Vanillesoße reichen...

Variante : Wer mag kann zu den Äpfeln noch Rosinen geben.
Etwas Marzipan zu den Streusel zugeben schmeckt auch sehr lecker😉