

Rezept des Monats

Dezember

Apfel-Crumble

Zubereitung:



75 g Butter in einem Topf zerlassen.

Danach 40 g Haselnussblättchen fein mahlen, mit 25 g Haselnussblättchen, 110 g Mehl,

60 g Zucker und 1 Prise Salz mischen.

Butter zugeben, danach alles gut vermengen und zu Streuseln kneten.

Die Masse 30 Minuten kaltstellen.

1 kg Äpfel schälen, vierteln, entkernen und quer in dünne Scheiben schneiden. Die Äpfel mit 50 g Zucker, 1 Pk. Vanillezucker und 3 El Zitronensaft mischen.

Die Apfelmasse 20 Minuten lang Saft ziehen lassen.

Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

4 ofenfeste Förmchen mit Butter einfetten, Apfelmischung auf die Förmchen verteilen.

Mit den Streuseln bestreuen.

Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 30-35 Minuten knusprig braun backen. 100 g Schmand glattrühren. Crumble mit 1/2 El Puderzucker bestäuben und mit dem Schmand servieren.

*Viel Spaß beim Nachkochen wünscht das
Küchenteam!*



... iss einfach gut!



Zutaten

Für 4 Portionen

Für den Teig

- 75 g Butter
- 65 g Haselnussblättchen
- 110 g Mehl
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz

Für die Apfelmischung

- 1 kg säuerliche Äpfel
- 50 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 3 El Zitronensaft
- 10 g Butter
- 100 g Schmand
- 0.5 El Puderzucker