

Apple Crumble

Im **Rahmen** der **Juleica Zeitraum**: 11.3. bis 18.3.2017 **Author*innen**: Sabrina, Lisa und Jonas **Personen**: Gekocht für 23 Personen

Zutaten

- 50 relativ saure Äpfel (z.B. Elstar)
- 700 g Mehl
- 360 g Butter
- 360 g Zucker
- Zimt

Zubereitung

1. Äpfel zu Scheiben schneiden.
2. Mit Zimt bestreuen und wenden.
3. Aus den restlichen Zutaten einen Streuselteig kneten und ergänzen.
4. Bei 180 °C in den Ofen bis die Streusel goldgelb sind.

Vanillesoße

- Vanillepudding (Milch, Zucker) → nach Packungsanweisung zubereiten.



Version #2

Erstellt: 2026-05-14 08:43:45 UTC von jona

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-14 08:45:13 UTC von jona