

Apfel-Crumble



Zutaten für 5 Personen:
3 große Äpfel
Butter, Mehl, Zimt, Zucker
1 Becher Sahne

Zubereitung:

Äpfel schälen, in Spalten schneiden und kurz in einer Pfanne schmoren.

Mit Zimt und Zucker karamellisieren, dann flach in einer Aufl aufform verteilen.

Mehl, Butter und Zucker zu Streuseln vermischen und damit die Apfel-Zucker-Zimt-Masse abdecken. 20 bis 30 Minuten bei 180 bis 200° Celsius backen.

Topping: Sahne (ungeschlagen) mit Zimt und Zucker verrühren und auf den warmen Crumble geben.

Rezepte: Suppenküche Gütersloh, Fotos: Simon Bussieweke