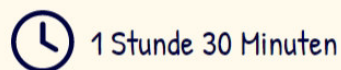


Apple Crumble nach Mandy Livingston

Als Mandy, Connis Austauschschülerin aus England einmal für Conni und ihre Freunde Apple Crumble backt, ist es Liebe auf den ersten Biss – bei wirklich allen. Apple Crumble ist ähnlich wie ein Streuselkuchen und passt zu wirklich jeder Jahreszeit. Mit ein bisschen Zimt schmecken die Äpfel in der Winterzeit richtig weihnachtlich und im Sommer lässt die leckere Nachspeise sich gut mit Vanilleeis kombinieren. Ein Traum!



1 Stunde 30 Minuten



Mittel



1 Kuchen

Zutaten

500 Gramm	Äpfel
100 Gramm	Butter
100 Gramm	Zucker
175 Gramm	Mehl
	Zimt
1 Stück	Zitrone zum Beträufeln
1 Becher	Schlagsahne
1 Packung	Vanilleeis

Schritte

- 1** Fette die Auflaufform mit Butter ein.
- 2** Schäle die Äpfel und schneide sie in Spalten. Beträufle sie mit dem Zitronensaft und gib sie in eine Auflaufform.
- 3** Knete aus Butter, Zucker, Mehl und Zimt einen Streuselteig und verteile ihn über die Äpfel. (Der Streuselteig soll krümelig sein.)
- 4** Backe den Crumble bei 200 Grad ungefähr eine halbe Stunde im vorgeheizten Ofen.
- 5** Serviere Deinen Apple Crumble mit whipped cream (Schlagsahne) oder Vanilleeis.

Das brauchst du noch

- Auflaufform