

Apfel-Crumble

etwa 20 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Auflaufform:

Apfelmasse:

330 g Äpfel , gerüstet und in kleine Stücke geschnitten
200 g Apfelmus
1 Prise Zimt
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Streusel:

100 g Mehl
80 g Butter, weich
60 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz

1 Vorbereiten:

Eine Auflaufform (20 × 25 cm) einfetten.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C
Heißluft etwa 170 °C

2 Apfelmasse:

Die Zutaten für die Masse vermischen und in einer gefetteten Auflaufform (20 × 25 cm) verteilen.

3 Streusel:

Für die Streusel das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten dazugeben und zwischen den Händen zu Streuseln verreiben. Die Streusel auf die Apfelmasse streuen.



Dr. Oetker AG/SA

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille während ca. 30 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C

Heißluft etwa 170 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 30 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Apfelcrumble noch warm mit Vanilleglace oder Vanillesauce servieren.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53