

Apple Crumble (Apfelkuchen)



EINKAUFSZETTEL

- 5 große Äpfel
- 90g brauner Zucker
- 150g Mehl
- 90g Butter
- Zimt

ZUBEREITUNG

1. Heize den Ofen auf 200 Grad Celsius vor.
2. Schäle die Äpfel und schneide sie in kleine Stücke. Lege sie anschließend in eine ofenfeste Form.
3. Schneide die Butter in kleine Stücke und vermische sie zusammen mit Mehl, Zucker und Zimt zu einem festen Teig.
4. Gib den Teig nun wie Streusel über die Äpfel.
5. Den Kuchen im vorgewärmten Ofen bei 200 Grad Celsius 30 Minuten backen.

