

Apple-Crumble (England)

6 Äpfel (Boskopp oder Braeburn)

schälen und in Scheiben schneiden.
Eine Auflaufform mit den Scheiben auslegen.
Evt. Mit ein paar
Tropfen Zitronensaft
beträufeln (damit die Äpfel nicht so schnell
braun werden.)

Tropfen Zitronensaft

6 EL Weizen oder Dinkelmehl,
6 EL Alsan,
4 EL Rohrzucker,
3 EL gehackte Mandeln,
2 TL Zimt,
1 Prise Nelkenpulver
etwas gemahlene Vanille

und
zu einem Teig verkneten und über die Äpfel
streuseln. (indem man den Teig zwischen den
Fingern zerkrümelt.)

Den Apple-Crumble in den Ofen geben und bei 175 °C Ober- und Unterhitze ca. 30 min.
Backen bis der Crumble goldbraun ist. Warm servieren.

Ergibt: 1 kleine Auflaufform
Zubereitungszeit: ca. 10 min
Backzeit: ca. 30 Min